



Hovedret

Rib Eye bøffer

Ingredienser:

Antal personer: 4

4 stk.	<i>Rib eye bøffer i mandestørrelse (gerne med en pæn marmorering)</i>
2 stk.	<i>Løg store</i>
500 gr.	<i>Champignon</i>
4 stk.	<i>Tomater store</i>
1 bakke.	<i>Peberrodssalat</i>
	<i>Fedtstof til stegning, salt og peber</i>
½ ltr.	<i>Piskefløde</i>
¼ ltr.	<i>Bouillon</i>
Ca. 1 kg.	<i>Kartoffelbåde</i>

Fremgangsmåde:

Toppen skæres af tomaterne (ved stilken) indmaden pilles ud med en teske og bruges i sovsen, tomaterne fyldes med peberrodssalat, serveres med som pynt.

Pil løgene, skær det ene i skiver og hak det andet groft. Rens champignon og skær i passende stykker, steg først champignon i lidt fedtstof på panden. Del dem i to portioner, den ene del (ca. 1/3) skal bruges til pynt på bøfferne, den anden del skal i sovsen. Løget i skiver steges pænt brunt, (pynt til bøfferne).

Det hakkede løg steges til klar, bouillon, fløde, indmad fra tomater og champignon (2/3) tilsættes og koges igennem, smages til med salt og peber, giv evt. en strimt kulør.

Vend bøfferne på en meget varm og tør pande til de tager farve, skal ikke brændes, evt. 2 ad gangen. Kom lidt fedtstof på panden og steg bøfferne ca. 3-4 min. på begge sider, Må kun vendes én gang. Læg de stegte bøffer i et ildfast fad, dæk med stanniol og hold dem varme i ovnen ca. 75°, mens sovsen laves.

Kartofler varmes i ovnen (se brugsanvisning på pakken) og drysses med lidt salt inden servering.

Servering: Anrettes på tallerkner. Med bøf pyntet med løg og champignon, kartofler tomat og sovs. Hvem er mest kreativ og laver den flotteste kreering?