



Flamberad Pepparbiff

Ingredienser

4 x 180 g oxfilé
3 dl stark oxbuljong
1 msk finhackad lök
1/2 dl torr madeira
1/2 tsk färsk dragon
3 dl vispgrädde
1-2 msk krossad grönpeppar
1 msk konjak
salt och svartpeppar

Antal portioner:

Gör så här

1. Sås: Skala löken och hacka den fint. Koka upp buljongen med lök, madeira och dragon. Låt koka tills ca 1 1/2 dl återstår. Tillsätt grädden och låt det hela sjuda tills såsen är lagom simmig. Sila såsen. Tillsätt grönpepparn.
2. Krydda biffarna med grovmalen svartpeppar runt om. Stek dem i het panna 3–4 minuter på varje sida. Ta bort pannan från värmen, håll konjaken över och tänd på.
3. Lägg upp köttbitarna på varma tallrikar och blanda stekskyn med såsen. Smaksätt med salt och eventuellt mer konjak om det behövs. Häll lite sås över biffarna.