



## Pepparbiff med sauterade paprikor

**Typ:** Huvudrätter

**Tillagningstid totalt:** 1 timme 20 min

**Arbetstid totalt:** 40 min

### Tillagning:

-Skär filén i bitar av passande storlek. Stek köttet så att det är rosa.

-Sås: Hacka lök och stek den i olja, så att den blir brynt. Häll på grädden och koka i 15 min. Mixa detta och häll sedan tillbaka det i grytan, vari dijonsenap och pepparkorn har blivit rostat. När såsen har fått koka igenom är den klar för servering.

-Potatis: Skala potatisen och skär den i skivor om ca. 2-3 cm. Vänd skivorna i smält smör, krydda med salt, peppar och timjan och lägg dem i en smord form eller på ett fat och baka dem i ugn ca. 45 min. på 200°C.

-Julsallad: Ta bort några stora blad (4 per person), och stek dessa i smör och krydda med salt och peppar. Blanchera resten i vatten i 10 min., krydda med salt och peppar och lägg i en smord form eller i ett fat och stek i 15 min. på 200°C.

-Sauterad paprika: Skär paprikan i tunna strimlor och stek dem i lite olja, tills de är mjuka. Lägg varje köttbit på en grund av julsallad, och fördela den sauterade paprikan runtomkring. Avsluta med såsen, och servera ugnsbakad potatis och julsallad till.

### Ingredienser:

600 g oxfiléer

Sauce:

1 stk lök

2 msk olja

Sauce:

4 dl vispgräddde 38%

1 tsk dijonsenap

1 msk pepparkorn

Kartofler:

4 bakpotatisar

50 g smör

1/2 tsk grovsalt

1/2 tsk peppar

1 pose färsk Legro timjan

Tilbehör:

5 julsallat

1 stk röd paprika

1 stk gul paprika

1 stk grön paprika

1/2 tsk grovsalt

1/2 tsk peppar

1 msk olja