

Oppskrift på minibiff med potet og soltørket tomat

Ingredienser:

4 porsjoner (små)

200 g indrefilet av storfe (kan også bruke ytrefilet)

1 stk. bakepotet

1 ts. salt

1 ts. sort pepper, grovmalt

1 ts. paprikakrydder

2 ss soyaolje

8 stk. soltørkede tomater, fra glass med olje

3 ts olje, fra glasset med soltørkede tomater

Slik gjør du:

1. Kjør tomatene og oljen til purè i foodprossessor.
2. Skjær bakepotetene i skiver – en skive pr. person, ca 1 cm tykk.
Ha dem i en bolle og vend dem med olje og krydder. Legg skivene på bakeplate med bakepapir. Stek dem i forvarmet ovn på 200 °C i ca 25 minutter.
3. Skjær kjøttet til 4 biffer à 50 gram. Krydre med salt og pepper. Brun dem i varm panne med smør. Legg hver biff på en potetskive og sett i ovnen på 125°C i ca 10 minutter.
4. Legg potet og biff på liten tallerken. Topp med en skje med soltørket tomatpurè og pynt med en grønn urt.