

inköpslistan.se

Av: Anne-Lie Fant

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

STEKT LÖVBIFF M. SMAKSMÖR

Ingredienser

4 skivor lövbiff
120 g smör
2 klyftor vitlök *(2-4 pressas)*
1 tsk örtsalt *(alpnärings havsörtsalt)*

Gör så här

Ta fram smöret i god tid alt. mikra på svagare effekt än upptining max 1 min. Mosa eller kör med mixerstav ihop med den pressade vitlöken och örtsaltet. Byt vitlöken mot alpnäringsvitlökskrydda 1-2 tsk lämpligt. Ännu godare att göra dagen före. Överblivet smöt går bra att spara lika länge som smörets bäst före datum eller frys det.

Stek lövbiffarna (gärna rumstempererade för bättre stekyta och mörare) i smör och krydda med peppar(krydda) och papprika ev. även lite vitlökspulver.

Servera med:
Kolhydrat"fritt" blomkål el. broccoli.
Bakpotatis eller vanlig potatis. Kall sallad eller boccoli.