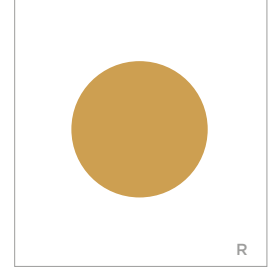




Ryggbiff

med krämig svampsås och brynt salladslök

35-45 minuter • PREMIUM



Angus Ryggbiff



Rotfruktsmix



Potatis



Jorden Runt



Ostronskivling



Vitlösklyfta



Kruspersilja



Salladslök



Matlagningsgrädde



Worcestershiresås



Kycklingbuljong

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter. Var även noggrann med att tvätta händer och köksredskap direkt efter hantering av rått kött och rå fisk.

Köksredskap

Bakplåt, stekpanna

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, smör

Ingredienser

	2 P	4 P
Angus ryggbiff	300 g	600 g
Rotfruktsmix	300 g	600 g
Potatis	300 g	500 g
Jorden Runt 8 9)	4 g	8 g
Ostronskivling	100 g	200 g
Vitlöksklyfta	1 st	2 st
Kruspersilja	½ påse	1 påse
Salladslök	2 st	3 st
Smör* 7 (steg 5)	efter smak och behov	
Matlagningsgrädde 7)	200 ml	400 ml
Worcestershiresås 9 11 13)	1 tsk	2 tsk
Kycklingbuljong	4 g	8 g

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 645 g
Energi	473 kJ/113 kcal	3052 kJ/729 kcal
Fett	6 g	39 g
Varav mättat fett	3 g	20 g
Kolhydrat	8 g	55 g
Varav sockerarter	3 g	16 g
Protein	7 g	42 g
Fiber	1 g	8 g
Salt	0,3 g	2,0 g

Allergener

7) Mjölkl **8**) Ägg **9**) Senap **11**) Soja **13**) Gluten

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.



Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2021-V47

1



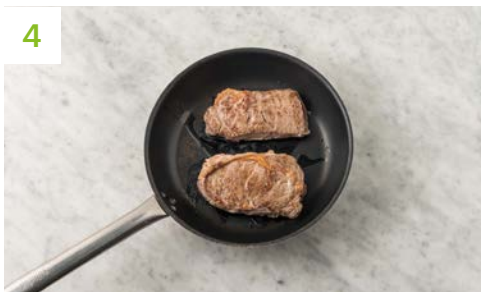
Laga pommés

Sätt ugnen på 240°C/220°C varmluft. Ta fram **köttet** så det blir rumstempererat och krydda med **salt*** på båda sidorna.

Skär **rotfrukter** (oskalade) och **potatis** i 2 cm tjocka pommés. Placera på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med **Jorden runt**, lite **olivolja***, **salt*** och **peppar***. Tillaga överst i ugnen i 25-30 min, eller tills gyllene och mjuka.

TIPS: Använd två plåtar till 4P.

4



Stek ryggbiff

Hetta upp en ny skvätt **olivolja*** i samma stekpanna. Bryn **köttet** i 1 min per sida när **oljan*** är uppvärmd. Sänk till medelhög värme och stek i 1-2 min per sida för medium rare.

TIPS: Stek i ytterligare 1-2 min för mer genomstekt.

Krydda **köttet** med en nypa **peppar*** och låt vila i ett foliepaket några minuter. **Köttet** kommer fortsätta tillagas något under tiden det vilar.

2



Förbered råvaror

Grovhacka **svamp**.

Finhacka eller pressa **vitlök**.

Finhacka **persilja** [½ påse, 2P].

Ansa och dela **salladslök** på hälften.

5



Koka svampsås

Hetta upp en klick **smör*** i stekpannan på medelhög värme (skölj inte bort **köttsaft** sen tidigare). Fräs **svamp** och **vitlök** tills gyllene, 2-3 min.

Sänk till medelvärm. Tillsätt **matlagningsgrädde**, **worcestershiresås** [1 tsk | 2 tsk], **kycklingbuljong**, **hälften** av **persiljan**, en nypa **salt*** och **peppar***. Sjud i 2-3 min.

Skär **ryggbiff** i skivor och tillsätt **köttsaften** från foliepaketet till **svampsåsen**.

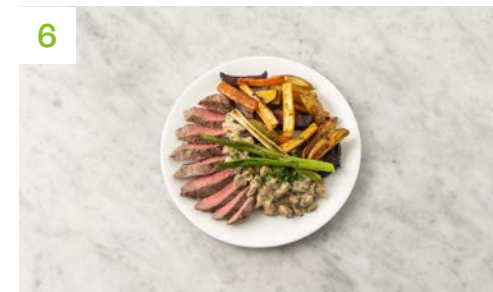
3



Stek salladslök

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stekpanna på hög värme när det återstår 15 min av grönsakernas tillagningstid. Stek **salladslök** i 3-5 min under omrörning, tills brynt. Krydda med en nypa **salt*** och **peppar***, och ställ åt sidan på en tallrik tills servering.

6



Servera

Lägg upp **pommés**, **salladslök** och **ryggbiff** på tallrikar. Skeda **svampsås** över **köttet** och garnera med resterande **persilja**.

Smaklig måltid!