



Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

LÆSØBØF

INGREDIENSER

Ca. 800 g oksemørbrad skåret i 4 bøffer
8 små jomfruhummer haler pillede

SOVS

1 skalotteløg finthakket
God oksebouillion
Cognac til flambering
Læsø salt og friskt kværnet peber
½ l fløde 38 %

TILBEHØR

1,2 kg Små kartofler til ovn
300 g fine ærter
½ løg finthakket
Smør og olie til stegning

TILBEREDNING

Tænd ovnen på 175°C

Bring en gryde med vand i kog og kom kartoflerne i, og kog kartoflerne 10 min.

Pil de nykogte kartofler og kom dem i et ildfast fad med rigeligt smør over og kom dem i ovnen i 45 min. til de er gyldne.

Steg det halve hk. Løg i smør i en gryde til de er klare og tilsæt så ærterne og skru langt ned.

Steg bøfferne på en knald varm pande i olie/smør og krydr godt med salt og peber, når de er ved at være færdige flamberes de og tages af panden og dækkes ned, steg derefter skalotte løg klare i panden og tilsæt oksebouillion smag til med fløde, salt og peber og kog op.

Hæld sovsen fra panden og steg hummerhalerne 30 sek. På hver side.

Anret tallerkenerne med bøf og 2 hummer ovenpå og kartofler og grønt.

INSENDT AF: ESKILD MORTENSEN

