



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

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

VENØ BØFFER

INGREDIENSER TIL 5 PERSONER

800 g okseinderlår eller filet
Hvidløg (frisk eller pulver)
Smør og peber

INGREDIENSER TIL SAUCE (bemærk 2 varianter af saucer):

Cremé fraiche
Mayonnaise
Chilisauce
Engelsk sauce
Karry
Løg
Syltede grønne agurker

TILBEREDNING

Kødet skæres i 4-5 min. tynde skiver, der krydres med hvidløg og friskknust peber. Stykkerne vendes på en varm pande i brusende smør og lægges derefter over i et ildfast fad. Når kødet er stegt koges panden af i smør og denne saucen hældes over kødet.

SAUCE I: Cremé fraiche, mayonnaise smages til med karry og salt - heri blandes hakkede rå løg og hakkede syltede agurker.

SAUCE II: Cremé fraiche, mayonnaise, chilisauce, engelsk sauce og evt. tabasco, blandes efter smag og smages til med salt.

TILBEHØR

Salat, varme flutes, hvide eller bagte kartofler

"Husets speciale - en god opskrift, som vi har brugt gennem mange år!"

INDSENDT AF: FAMILIEN KNUDSEN, HOLSTEBRO

