

Herregårdsbøf m. pommes frites og bearnaisesauce

Mandag 21. februar 2022

Ingredienser

800 gr. oksekød
Salt, peber
Olie, smør til stegning

Ærter

1 løg
500 gr. ærter
Salt
Olie/smør til stegning

Bearnaisesauce

4 Æggeblommer
200 gr. smør
Salt, hvid peber
2 spsk. Bearnaiseessens
Lidt frisk estragon

Fremgangsmåde.

Form kødet til 8 bøffer, krydr med salt og peber.
Steg dem i olie og smør.

Ærter

Hak løget, sauter det i lidt smør og olie, de skal ikke brune.
Lige før servering vendes ærterne i og varmes igennem. Smag til med salt

Bearnaisesauce

Smelt smørret uden at det bruner og lad det stå så vollen bundfælder sig.

Æggeblommerne kommes i en gryde, sammen med vand, salt og bearnaiseessens

Piskes evt. over vandbad.

Når æggeblommerne tykner kommes det smeltede smør i, lad det hvide af smørret blive tilbage.

Må ikke blive varmere end 200 grader.

Smag saucen til med salt, peber hvis det er nødvendigt.

Hak estragonen og hæld på saucen ved servering.

Retten serveres med pommes frites eller alm. Kartoffler.