

Biff Greta på oxfilé

4 portioner
450-600 g oxfilé
1 stor gul lök
4 äggulor
1,5 msk dijonsenap
2,5 msk svensk söt senap
5-6 droppar Worcestershiresås (kan uteslutas)
4 tsk HP sås (kan uteslutas)
1 tsk salt
3 krm vitpeppar
1 kruka persilja

Putsa oxfilén och skär den i 2×2 cm bitar.

Hacka löken fint. Bryn löken i stekpanna utan att den tar färg.

Blanda samman oxfilén med lök, äggulor, senap, Worcestershiresås, HP sås och smaka av med salt och vitpeppar.

Stek oxfiléblandningen i rapsolja och smör på medelhög värme i ca 4-5 minuter. Rör om då och då. Köttet skall vara lätt rosa i mitten. Smaka av med salt och vitpeppar.

Strö över hackad persilja.