

Biff Rydberg på oxfilé med svampsås

4 portioner
450-600 g oxfilé
800 g fast potatis
Rapsolja
Smör
5-6 droppar Worcestershiresås (kan uteslutas)
1 tsk salt
3 krm vitpeppar
1 kruka persilja

Svampsås

250 g svamp (champinjon, karljohan, kantarell ...)
1 gul lök
25 g smör
1 msk vetemjöl
3 dl grädde
2 dl vatten
0,5 msk japansk soja
0,75 tsk salt
1 krm vitpeppar

Sätt ugnen på ca 50 °C (122 °F).

Skala och skär potatisen i 1x1cm tärningar. Lägg i en bunke med kallt vatten ca 20 min så stärkelsen får dras ut.

Putsa oxfilén och skär den i 2-3 cm tärningar.

Låt potatisen rinna av ordentligt i ett durkslag. Lägg potatisen i en kökshandduk och klappa den torr.

Stek potatisen i rapsolja på hög värme tills den är blir gyllenbrun men mjuk inuti.

Håll potatisen varm i ugnen.

Stek köttet i omgångar i rapsolja och smör på medelhög värme i ca 4-5 minuter. Rör om då och då. Köttet skall var lätt rosa i mitten. Smaka av med salt, vitpeppar och ev. Worcestershiresås.

Svampsås

Rensa svampen och skär de stora i mindre bitar.

Skala och hacka löken och stek den mjuk och glansig i smöret.

Lägg i svampen.

Koka under lock i 6 minuter. Rör om några gånger.

Pudra över mjölet och rör om.

Tillsätt grädde, soja, vatten och kryddor. Koka utan lock i 10 minuter. Rör om några gånger.

Tillsätt mer vatten alt. koka längre för att få rätt konsistens.

Smaka av med salt och peppar.