

Image not found or type unknown



Oppskrift

Pepperbiff med grillet nykål og ramsløksmør

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Ha småløk i en ildfast form sammen med god olivenolje og bak de møre i ovnen på 200 grader i ca 20 min.

2

Lag sitrus- og ramsløksmør ved å blande finhakket sitronkjøtt, raspet skall fra sitron og lime og smør sammen med ramsløkspuré eller finhakket fersk ramsløk. Ha alt i en kjøkkenmaskin eller rør det sammen for hand hvis du ønsker det grovere.

3

Del nykålen i to og forvell den lett i saltet vann. Legg den på glovarm grill et par minutter.

4

Grill eller stek kjøttet og server med grillet nykål, purre og ovnsbakt småløk topp med ramsløksmør og nyt smaken av Norge!

Tips! Trenger du råd til hvordan du får biffen perfekt stekt? [Sjekk denne guiden!](#)

Ingredienser

Du trenger

Gilde pepperbiff 800 gn ca. 4 stk á 200g

Nykål 2 stk

Sitron 1 stk (zest)

Lime 1 stk (zest)

Sitron 0,5 stk (kjøttet)

Ramsløkpuré 3 ss

Smør 150 g

Gul løk 200 g

Olivenolje

Salt & Pepper

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose