Minutbiff med ädelsmör och potatiskakor

4 portioner, Ugn 100 C

700 g innanlår, skivat*
4 msk smör
salt och peppar

Potatiskakor
10-12 potatisar, fasta, kokade*
1 msk persilja, finhackad*
2 msk schalottenlök, finhackad*
olja till fritering

Wapnö ädelsmör*

POTATISKAKOR

Koka potatisen med skalet på och låt svalna. Sätt ugnen på 100 C. Skala och riv den kokta potatisen. Blanda potatisen försiktigt med salt, peppar, lök och persilja. Forma till små bollar och platta sedan ut dem till kakor. Hetta upp olja i en traktörpanna, var försiktig så det inte stänker. Fritera kakorna i fettet tills de är gyllene och krispiga på båda sidor. Ta upp med en hålslev och skaka av överflödigt fett. Lägg kakorna i en eldfast form, strö över salt och håll varma i ugnen medan du tillagar köttet.

BIFFEN

Hetta upp en stekpanna. Torka av köttskivorna, gnid in skivorna med lite olja och bryn hastigt i cirka 30 sekunder per sida.

Servera potatiskakorna och köttet toppat med Wapnö Ädelsmör.

WAPNÖ®

** Ingrediens ingår i matkassen*