

Ljuvliga lövbiffsspett med klyftpotatis och gourmetsås

Fredag - bästa dagen på veckan enligt mig. Är det någon som är beredd att hålla med?

Det här är en nyuppfunnen upptäckt från i somras. Det fanns inte en gnutta över av nånting. Såsen innehåller många ingredienser, men går ändå ganska snabbt att göra och är VÄL VÄRD BESVÄRET!!





Lövbiffsspett med gourmetsås

4 portioner

8 stora skivor lövbiff
2 msk japansk soya
4 msk sweet chilisås
2 msk olivolja
1 msk sesamolja

Gourmetsås

1 röd paprika
1/2 purjolök
1 msk dijonsenap
2 tsk grönpeppar
2 msk japansk soja
1 msk oxford
1 grönsaksbuljongtärning
1,5 dl vatten
2 dl creme fraiche
1 dl grädde

GÖR SÅ HÄR:

- 1) Skär lövbiffarna på längden så det blir 2-3 stycken av varje.
- 2) Gör marinaden. Blanda japansk soja, sweet chilisås, olivolja och sesamolja och lägg i köttet. Låt marinera minst 30 minuter, gärna längre. Trä på lövbiffarna som ett dragspel på spetten.
- 3) Lägg spetten på bakplåtspappersklädd plåt. Häll gärna marinaden över. Skjuts in i ugnen, 225 grader i ca 15 minuter. Kan räcka med mindre, håll koll så de fått fin färg.
- 4) **Gourmetsås:** Hacka paprika och purjolök. Stek grönsakshacket i olivolja. Det ska mjukna, inte få färg. Häll i soja, dijonsenap, oxford, grönpeppar, buljongtärning och rör om. Häll på vatten och låt puttra ett par minuter. Häll på creme fraiche och grädde och låt puttra i ytterligare 10 min. Rör om då och då. Servera med klyftpotatis eller strips.

Receptet kommer från [Niiinis Kitchen Life](#).