

Sjömansbiff med två sorters öl

90 min

11 ingredienser

Sjömansbiff – tillagad med både ljus öl och porter. Servera gärna med inlagd gurka, rårörda lingon eller gelé. En klassiker som passar utmärkt i matlådan.



Ingredienser

- Persilja, hackad
- 1 lagerblad
- 1,5 dl vatten, eventuellt
- 1 flaska ljus öl
- 1 flaska porteröl
- 2 köttbuljongtärningar
- Salt och svartpeppar
- 12 potatisar
- 4 gula lökar
- Smör
- 6 hg innanlår, av nötkött

Gör så här

1. Skiva köttet i tunna skivor, bryn köttet i smör i omgångar på ganska stark värme. Skala och skiva löken. Fräs löken lätt i smör. Skala och skiva potatisen.
2. Varva potatis, kött och lök i en vid gryta, börja och avsluta med potatis. Salta och peppra mellan varje lager.
3. Tillsätt öl, buljong, lite vatten och lagerblad i grytan. Låt koka på svag värme under lock tills potatisen är mjuk och köttet mörkt, 40–50 minuter.
4. Strö över finklippt persilja. Servera direkt ur grytan, förslagsvis med inlagd gurka och rårörda lingon eller gelé.

Receptet ifrån:

GODARE <https://www.godare.se/recept/a/pWR4GE/sjomansbiff-med-tva-sorters-ol>