
HOVEDRET

Venøbøffer (næsten originale)

Ingredienser dej:

Antal personer: 4

- Ca. 800 g. Venøbøffer
- 800 g. Nye eller små pillekartofler
- 250 g Smør
- Hvidløgpulver, salt og peber

Salat :

- 1/3 stk. Icebergsalat
- 1/3 stk. Spidskål
- 1/3 stk. Gul peber
- Ca. 10 stk. Cherrytomater
- 2,5 dl. Creme fraiche (ymer el. tykmælk kan også bruges)
- 5 spsk. Tomatketchup (stærk)
- ½ tsk. Salt
- ½ tsk. Peber
- 1 tsk. Sukker
- 1 spsk. Dijon sennep

Fremgangsmåde: Snit salat og kål fint og bland i en skål. Skær peber i 1 cm. tern, halver tomater og læg begge dele ovenpå salaten. Dressing blandes i en lille skål. Kartoffler koges og pilles.

Sæt et ildfast fad på en kogeplade, så det er varmt når bøfferne lægges i. kom en pæn klat smør på panden, den skal være meget varm. Drys 3 max 4 bøffer, på begge sider, med hvidløgpulver, du skal ikke spare på det, en lille smule salt og peber. Læg nu bøfferne på panden en ad gangen og når den sidste er lagt på vendes den første. Når den sidste er vendt tages den første og lægges i det ildfaste fad. Ingen af bøfferne må få over 30 sek. på hver side, så det skal gå stærkt. Når den sidste bøf er stegt, koges panden af med resten af smørret, som hældes over bøfferne og gør det ud for sauce.

Server det hele og nyd en herlig egnsret.