

# Svensk Løvbøf



4 personer

4 tynde skiver okseinderlår (á ca. 100 g)

600 g kartofler

1 fed hvidløg

30 g smør

1 spsk. olie

salt, peber

Skræl kartoflerne og skær dem i meget tynde skiver fx på råkostjern. Tryk dem tørre.

Pil og hak hvidløget.

Smelt halvdelen af smørret på en stor pande.

Fordel kartofler og hvidløg i lag på panden. Krydr med salt og peber og kom resten af smørret ovenpå.

Læg låg på og steg 15 min. ved svag varme.

Vend kartoffelkagen og steg 10 min. til kartoflerne er møre og sprøde.

Bank kødskiverne let med hånden, pensl med olie og steg dem ca. 1 min. på hver side på en grillpande.

Krydr med salt og peber.

Læg bøfferne ovenpå kartoflerne.