

# STEAK

*med brødcroustoner i brunet smør*



## INGREDIENSER

4 stk. 200 g bøffer af oksehøjreb, rib-eye eller lignende  
 1 stk. sødmælksfranskbrød  
 2 pk. smør og ½ l olie  
 1 løg  
 ¼ l piskefløde  
 2 spsk. æbleeddike  
 Røg el. røgsalt  
 Ost  
 Salt/peber

## FREMGANGSMÅDE

*Passer til 4 kuverter*

Løget skæres i halve skiver og sautes klar på en varm slip-let pande med lidt fedtstof. Herefter hældes fløde og æbleeddike på. Det hele koges ind til en cremet konsistens og smages til med salt og peber (evt. røgsalt). Herefter tages løgene af varmen og blendes. Hældes i en beholder og filmes. Der laves et lille hul i filmen og der ryges med smokegun gennem hullet. Slangen tages ud og der lægges et nyt stykke film over for at holde røgen inde.

Sødmælksfranskbrødet skæres fri for skorper og brydes i rustikke stykker på ca. 4x4 centimeter.

Smørret varmes til 187°C i en god pande, der kan tåle varmen. Hældes på en høj beholder, så vollen kan falde til bunds. Når vollen er faldet til bunds, blandes smørret med olie i en gryde og det varmes op til 160°C. Heri friteres de rustikke brødcroustoner til de er helt gyldne. De lægges i et ildfast fad klar til opvarmning.

Osten skæres i tynde skiver på mandolinjern og stikkes ud med en passende udstikker. Løgpuré kommes på, og en ny skive lægges ovenpå. Brændes med gasbrænderen, så den øverste skive smelter nedover løgpuréen.

Bøfferne grilles nu på en skoldhed støbejerns-grillpande. De tages herefter af varmen og sættes til at trække (vigtigt).

Mens bøfferne trækker, lunes brødcroustoner og osteraviolien. Det hele anrettes nu på en tallerken og er herefter klar til servering.

*God fornøjelse*