

Biff med karljohanscrème och rostade mandelpotatisskivor

För 10 personer

10 biffar
mandelpotatis
olivolja
5 tsk rosmarin
500 g karljohanssvamp
6 dl crème fraiche
bönor
körsbärstomater
smör
flingsalt
salt
peppar

Gör så här.

Sätt ugnen på 225 grader.
Tvätta och skiva potatisen på längden i ½ cm tjocka skivor.
Blanda runt med olja och generöst med salt, peppar och rosmarin. Lägg ett tunt lager i en långpanna och rosta ca 15 minuter. Vänd en gång.

Skiva eventuellt svampen och stek den i smör.
Rör i crème fraiche. Håll varmt.

Stek biffarna i smör ca 3 minuter på var sida.
Servera med förvållda bönor med lite citron och flingsalt, samt körsbärstomater.