

Huvudrätt

Sjömansbiff

8 portioner

1000 g lövbiff

2 kg potatis

8 gula lökar

2 tsk timjan

2 flaskor mörkt öl (2x33 cl)

4 dl vatten

3 msk konc. Oxfond

2 lagerblad

2 dl hackad persilja

Smör

Salt, vitpeppar

Gör så här

1. Skala potatisen och skär i ½ cm tjocka skivor. Skala och skär löken i tunna skivor. Bryn löken i 2 msk smör. Ta upp löken. Bryn sedan köttet på båda sidor i 2 msk smör.
2. Varva potatis, lök och kött i en gryta. Krydda mellan varven med 2 tsk salt och 6 krm peppar och timjan.
3. Häll på öl och vatten blandat med fond. Tillsätt lagerbladen.
4. Låt småkoka under lock ca 45 minuter eller tills köttet känns mört. Servera direkt ur grytan och garnera med hackad persilja.