Pariserbøf

Denne lækre opskrift på pariserbøf har vi venligst lånt af Søren Pedersen, indehaver af Norsminde Kro.

Opskrift af: Søren Pedersen, indehaver af Norsminde Kro

Tilberedningstid: 25 min
Antal personer: 4

Ingredienser

- 800 g oksekød
- 4 skiver lyst brød
- 200 g rødbeder
- 200 g skrællede gulerødder
- 200 g skrællede selleri
- Rigelig syltelage (1 del sukker, 1 del eddike)
- Maizena
- Karry
- Paprika
- Salt og peber
- 2 løg
- 4 æg
- Peberrod
- Kapers
- Salat (eksempelvis lollo rosso og bionda)

Fremgangsmåde

Bøf
Lav en stor bøf af oksekødet, som du krydrer med salt og peber. Pak den uden om det skivede brød, så kanterne er dækket, men ikke undersiden.
Steg først ved hård varme på pande, hvorefter du færdigsteger den i en 180 grader varm ovn med toasten opad.

Syltede rødbeder
Kog rødbederne i letsaltet vand, til de er møre. Køl dem ned i vandet og smut dem. Skær de smuttede rødbeder i grove, men ensartede stykker, og overhæld med syltelage. Derpå hældes de i skoldede patentglas.

Pickles
Riv selleri og gulerødder groft. Overhæld det med syltelage og lad det trække i et døgn. Kog lagen med grøntsager op. Jævn derpå med Maizena blandet med karry og paprika. Kan opbevares i et skoldet patentglas - ligesom rødbederne.

Tilbehør
Hak løgene og riv peberroden. Knæk æggene og fjern hviderne.