



Foto: Ulf Svensson

## Grillad biff med papas

Ingredienser 4 personer

---

20 st	potatis, små, med skal
4 dl	salt, grovt
5 dl	vatten
1 st	squash
1 msk	olivolja
0,5 tsk	salt
4 st	entrecôte, skivor á 150 g
1 tsk	salt
3 krm	svartpeppar, nymald
2 dl	crème fraiche, paprika & chili

### Tillagning

Papas kallas potatisar som får koka i salt. De blir mycket smakrika, lite sötsalta och passar utmärkt att bjuda till grillat kött. Bara potatis med tjockt skal, vinterpotatis, kan användas. Färsipotatisens tunna skal gör potatisen för salt.

1. Tvätta potatisen väl. Häll salt och vatten i en kastrull och lägg i potatisen. Koka den som vanligt ca 15 min. Häll av vattnet och ånga av väl eller torka potatisarna ca 10 min i 225° varm ugn.
2. Skiva squashen med en osthyvel på längden till långa tunna skivor. Vänd dem med olja och salt i en bunke. Hetta upp en grillpanna och grilla squashskivorna 1–2 min på var sida, tills de fått färg och blivit mjuka.
3. Salta och peppra köttet, grilla skivorna 2–3 min på var sida. Servera det nygrillade köttet med squash, papas och en klick smaksatt creme fraiche.