



## BIFFSTEK MED GORGONZOLADOFTANDE ÖRTSMÖR OCH MOS MED BUTTERNUTPUMPA OCH POTATIS

### INGREDIENSER ÖRTSMÖR MED GORGONZOLA

- 4 msk smör, mjukt
- 4 msk Gorgonzolaost
- 1 msk färsk persilja, hackad

### BIFFSTEK

- 4 bitar entrecôte eller liknande
- Salt och grovmalen peppar
- Olivolja

### MOS

- 1,4 kg butternutpumpa
- 1,4 kg mjölig potatis
- 1 tsk salt
- 250 ml lättgrädde (eller vanlig grädde eller mjölk efter smak)
- 150 g osaltat smör
- 2 msk gräslök, hackad
- 1 msk salvia, hackad

### SÅ HÄR GÖR DU ÖRTSMÖR MED GORGONZOLA

1. Blanda ihop smör, Gorgonzolaost och färsk persilja.
2. Lägg en matsked örtsmör på varje köttbit och låt smälta över sidorna vid servering.

### BIFFSTEK

1. Krydda båda sidorna av varje köttbit med salt och grovmalen peppar. Vira in varje köttbit ordentligt i plastfolie och lägg i kylan i några timmar eller över natten. Obs! Låt värmas till rumstemperatur 30 minuter före tillagning.
2. Värm upp den stora iCook traktörpannan med lock på medelvärm. Stänk lite vatten på pannan. Om vattendropparna hoppar upp och ner är pannan tillräckligt varm.
3. Häll olivolja i botten på traktörpannan och se till att den är ordentligt varm.
4. Lägg i köttbitarna och tillaga på medelvärm i två minuter. Vänd och tillaga på andra sidan i två minuter. Kolla om de är genomstekta och tillaga längre vid behov.
5. Avlägsna köttbitarna från plattan och låt vila i fem

### MOS

1. Skala och kärna ur butternutpumpa och potatis och skär i 2 cm stora tärningar.
2. Lägg butternutpumpa och potatis i iCook 4 liters ångkokare, täck med kallt vatten, tillsätt 1 tesked salt och koka upp. Låt sjuda i 10 minuter eller tills pumpa och potatis lätt kan spetsas med en gaffel. Häll av vattnet när de är klara.
3. Lägg pumpa och potatis i en blender och mixa till en mjuk blandning.
4. Tillsätt smöret och rör om tills det smälter. Tillsätt lättgrädden och rör om tills den är helt inblandad. Blanda in hackad gräslök och salvia och krydda med salt och peppar efter smak.