



## ***Boeuf onglet (nyretapper)***

- 1** Et lækkert og velsmagende stykke kød, som grundet sin struktur kun skal have ganske kort på panden eller grillen. Ellers kan det blive hårdt at tygge i. Stykket skal trimmes for sener først (spørg evt. Jørgen til råds).
- 2** Kødet krydres med salt ca. en halv time før det skal steges.
- 3** Varm grill eller pande op til den er meget varm.
- 4** Lad smørret smelte på panden.
- 5** Steg kødet i kort tid ved meget høj varme. 2-3 minutter på hver side - max. Hæld løbende stegesmørret over kødet imens det steger.
- 6** Læg dem derefter til at hvile på spækbrættet med sølvpapir over. Lad dem hvile i 10 minutter inden servering.
- 7** Skær skiver af kødet på ca 1-2 centimeters tykkelse.
- 8** Serveres fx med kartoffelmos og spidskålssalat.

### **INGREDIENSER**

**Ca. 1 kg** nyretap

**20-30 g** smør

salt