

## Bookmakertoast med biff, äggula och pepparrot

Ryggbiff à 150 gram, 4 st  
Smör, 50 gram  
Surdegsbröd, 4 skivor  
Dijonsenap, 2 msk  
Färsk pepparrot, ca 100 gram  
Äggulor, 4 st  
Plocksallad, 50 gram  
Rödlök, 1 st  
Rostad lök, 0,5 dl  
Salt  
Svartpeppar



1. Sätt ugnen på 200 grader. Låt köttet tempereras i 30 min innan stekning.
2. Stek resp. köttbit i smör till önskad stekgrad, salta och peppra. Rosta brödet i ugn tills gyllenbrunt.
3. Bred på rikligt med dijonsenap på uppsidan av brödet, skiva lök samt lägg på det och plocksalladen. Bygg därefter på med biffen som du skär i centimetertjocka skivor, riv rikligt med pepparrot på toppen och gör ett litet hål där äggulan får ligga.
4. Avsluta med rostad lök och servera omedelbart.
5. Toppa gärna med persilja