

## Köttfärsbiff Sorrento

1 kg blandfärs nöt och gris

1 dl oxfond Bong

½ dl vatten

½ dl olja från saltorkad tomat

1 ½ msk vitlökspulver

1 röd lök hackad fint

1 stor gul lök hackad fint

170 g saltorkad tomat

150 gram Pesto rosso

1 msk oregano

1 msk timjan

½-1 msk Svartpeppar

Hacka löken fint, hacka saltorkad tomat fint.

Blanda allt, stek i 197 graders värme till 70 grader kärntemperatur.

Servera med en sås på Pesto rosso, rött vin, grädde, oxfond och timjan samt ugnsrostad potatis.