

# Plankstek

## Ingredienser

En portion

1 st            fin entrecôte  
1 portion    potatismos  
1 st            äggula  
2 msk        riven ost  
salt och peppar  
Tomater  
Gröna bönor  
Sparris

## Gör så här

Sätt ugnen på 250 grader

Krydda köttet och stek det på hög värme i två minuter på var sida.

Lägg köttet på ekplanka. En ekplanka per portion.

Blanda potatismoset med äggula och ost.

Spritsa moset på plankan.

Skär skårer i tomaterna.

Lägg tomater, bönor och sparris runt om.

Pensla grönsakerna med lite olja och ställ in plankan i ugnen. 250 °.

Gratiner tills moset fått fin färg.

Servera med bearnaisesås.