

Halstrad råbiff med örtsmör, hasselbacksbetor & hallonsallad

Örtsmör

150 g smör (rumstempererat)
1 kruka persilja, hackad
1 kruka rosmarin, hackad
1 klyfta vitlök, hackad
1 kruka timjan, hackad
salt
peppar

Hasselbacksbetor/-potatis

4 gulbetor
4 polkabetor
4 potatisar, fasta
50 g smält smör
2 msk ströbröd
salt

Hallonsallad

125 g färska hallon
1 tsk olivolja
1/2 tsk vit balsamvinäger
1 msk hackad gräslök

Halstrad råbiff

500 g dubbelmalt ytterlår
65 g avrunnen kapris
3 bananschalottenlökar
3 äggulor
salt
svartpeppar
olivolja till pensling