

Ryggbiff, grillade primörer, krossad potatis med chèvre och en vinsås

4 st ryggbiff eller hängmörad biff (150-200g/pers)
1 knippe färsk sparris
1 stor fänkål
1 knippe färsk lök
1 knippe rädisor
4 msk olivolja
salt och nymalen svartpeppar

Dresssing till grönsakerna

2 msk rapsolja
2 msk pressad citron
1 stor klyfta riven vitlök
2 tsk flytande honung
3 msk hackad persilja
salt och nymalen svartpeppar

Krossad potatis med chevré och örter

700 g potatis
100 g chèvre
2 st äggulor
1 dl hackade örter t.ex persilja, basilika, ruccola
1 stor klyfta riven vitlök
1/3 tsk riven muskotnöt
salt och nymalen svartpeppar

Enkel vinsås

1,5 dl rött vin
1,5 dl vatten
2 msk röd balsamvinäger
1 st köttbuljongtärning/fond
1 stor klyfta vitlök
2 st scharlottenlökar
4-6 st persiljekvistar
1 msk tomatpuré
40 g smör
2 msk rapsolja