

Ryggbiff & Sides Philips Airfryer Style

Foccacia

420 ml kallt vatten
12 g färsk jäst
1 tsk honung
1 msk olivolja
10 g salt
600 g 00-mjöl

Vispat örtsmör

250 g rumstempererat smör
1 inriven vitlöksklyfta
några droppar citronsaft
3 dl finhackade örter (persilja, timjan, dragon, basilika)

Semitorkade tomater med dragon

4 stora tomater
2 msk olivolja
1 finriven vitlöksklyfta
2 tsk torkad dragon
salt
socker

Potatisgratäng

1 stor gul lök
1 kg fast potatis
1 vitlöksklyfta
4 dl vispgrädde
1 msk smör
2 dl riven västerbottenost
salt och peppar
tunt skivad potatis till topping
2 msk ströbröd

Sås Périgueux

1 bananschalottenlök
2 msk neutral olja
150 g champinjoner
3 vitlöksklyftor
2 msk koncentrerad kalvfond
2 dl madeira
2 dl vatten
10 timjankvistar
2 tsk 2 tsk kinesisk soja
3 krm sherryvinäger (eller annan vinäger)
tryffelolja
1 tsk majsstärkelse
25 g smör

salt

svartpeppar

Ryggbiff

400 g ryggbiff i bit

neutral olja

salt

nymalen svartpeppar

några skalade och krossade vitlöksklyftor

Hjärtsallad med dijondressing

3 st hjärtsallad

2 msk olivolja

2 msk 2 msk sherryvinäger

2 tsk dijonsenap

2 msk sherryvinäger

salt

svartpeppar