



Biff Hanve

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Min variant av Biff Rydberg.

Perfekt att göra om man t ex har grillrester hemma men godast från scratch såklart.



INGREDIENSER

2 skivor entrecote
salt och peppar
1 paket bacon
0.5 huvud blomkål
1 stycken lök
1 näve ruccola
syrad rödlök
2 äggulor
persilja
Dijonkräm
2 matsked dijon
1 deciliter majonnäs

GÖR SÅ HÄR

1

Förbered allt genom att blanda dijon och majonnäs, börja med 1 matsked dijon och smaka av.
Skölj salladen, hacka löken, strimla bacon, skär blomkålen i små buketter och separera gulorna och lägg i t ex snapsglas eller små skålar.
Receptet på den syrade rödlöken hittar du här bland mina andra recept.
Perfekt att göra en sats och ha i kylan.

2

Salta och peppra entrecôteen och stek i smör alt. grilla den till den temperatur du gillar. Jag föredrar medium rare medan andra i familjen föredrar genomstekt så det är perfekt att ha en skiva var i det här läget.

3

Under tiden kokar blomkålen i saltat vatten ca 3-5 minuter så den blir mjuk men ändå al dente.

4

Medan köttet vilar steker du lök och bacon.

5

Tärna köttet i ca 2-3 cm stora bitar och lägg upp direkt tillsammans med de andra ingredienserna på tallriken. Strö gärna hackad persilja över och servera!