



KÖTT

Biff Rydberg på mitt vis

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **2-3**



Biff Rydberg är en riktig klassiker och allt för ofta förknippas den med oxfilé som har en tendens att vara väldigt dyrt. Men så behöver det absolut inte vara. Mitt recept med ryggbiff funkar alldeles utmärkt!

Biff Rydberg på mitt vis. Lite förenklad och lite billigare men precis lika gott!
#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

Senapsgrädde

3 dl vispgrädde
2 msk grovkornig senap
1-2 tsk salt
svartpeppar efter smak

Sauterad lök med öl

2 st hackad gul lök
3-4 msk smör
1 skvätt mörk öl

2-3 tsk salt eller efter smak
svartpeppar efter smak

Sky

1 dl rödvin
3 msk flytande kalvfond
1 msk maizena redning

Resterande

2-3 st ryggbiff tärnad i stora bitar
3 st bakpotatis tärnad i stora bitar
3 st äggula (1 st per person)
1 finhackad blad- eller kruspersilja, kruka
1 flaska matolja alt frityrolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med potatisen då den ska förfriteras. Skär bort kanterna så att du får en "kub", därefter delar du i mitten så att du får två lika delar. Skär upp delarna på längden och därefter skär du upp i kuber. viktigt att kuberna är så lika som möjligt för att ha samma tillagningstid. Friteras en gång i ca 5-10 minuter på 120 grader varm olja.
Det är bra om man har en fritös som man kan reglera värmen men funkar självklart utan. Poängen är att man tillåter potatisen bli lite mjuk utan att få färg samtidigt som den får en krispig utsida. Efter första friteringen höjer man värmen i oljan till ca 180 grader och fritera tills att potatis fått en fin gyllenbrun färg.
- 2** Skär upp ryggbiffen i stora kuber, helst i samma storlek som potatisen för att få en symetrisk känsla på rätten. Salta och peppra och låt stå i rumstemperatur tills att det är dags att steka.
- 3** Blanda alla ingredienser till senapsgrädden och vispa hårt. Klart är det när du kan hålla grädden upp och nervänt över huvudet.
- 4** Sautera den gula löken gyllenbrun i en kastrull och tillsätt en skvätt mörk öl och låt sedan förångas. Ställ av kastrullen från värmen.
- 5** Stek köttet i ca 2 minuter och lyft det till en bräda. I samma panna som förhoppningsvis har massa god stekskyn kvar håller du i rödvin och kalvfond och låter reducera lite. Blanda ut maizena enligt förpackningens anvisning för såser och häll i pannan. Red skyn till önskad konsisten och stäng av värmen. Häll nu tillbaka köttbitarna i såsen och rör om så alla bitar täcks av såsen. Montera ihop rätten på en tallrik. Toppa med en äggula, grovmalen svartpeppar och finhackad persilja och avnjut en riktigt god hemlagad middag. Smaklig måltid!

