



Råbiff med goda tillbehör

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Upptäck en läcker hemmagjord råbiff, noga sammansatt med en harmonisk kombination av utsökta smaker.

Här får du en perfekt balans mellan syra, krisp och krämighet som kommer att kittla dina smaklökar på bästa sätt.

Detta fantastiska recept räcker till 4 förrätter eller 2 huvudrätter, så du kan njuta av den delikata råbiffen i sällskap eller unna dig en generös portion som huvudrätt.



Råbiff var något jag aldrig trodde att jag skulle bli förtjust i, men efter ett besök på restaurang Milles och en provsmakning av deras fantastiska råbiff har jag blivit helt besatt! Den perfekta kombinationen av smaker och den lena konsistensen har verkligen fångat mitt hjärta (och mina smaklökar!). Det är så häftigt hur en enda maträtt kan förändra ens matpreferenser på ett sådant sätt. Nu är jag helt hooked på råbiff! Jag köpte köttet hos en kött delikatess och bad dom grovmala det åt mig!



INGREDIENSER



Råbiff

400 gram nötkött av innanlår
salt & svartpeppar

Dijonsås

1 deciliter majonnäs
2 matskedar dijonsenap
salt & svartpeppar

Friterad kapris

1 burk små kapris
2 deciliter rapsolja
flingsalt

Topping

1/2 st rödlök
4-5 st hackad pickles (inlagd minigurka, hel)
1 deciliter rostad lök
12 stycken salt chips
1 deciliter parmesanost, riven

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att blanda ihop ingredienserna till dijonsåsen och ställ i kylskåp.
- 2** Fritera kaprisen: Fyll en liten kastrull med ca två centimeter olja. Hetta upp. Fritera kaprisen tills den är krispig, ca 3-5 minuter. Låt rinna av på hushållspapper.
- 3** Servering: Lägg det malda köttet på en tallrik, arbeta inte för mycket med köttet. Låt det vara luftigt. Strö lite flingsalt över och grovmalen svartpeppar. Klicka på rikligt med dijonnaise runtom färsen. Strö över hackad rödlök, hackad picklad gurka, rostad lök och friterad kapris. Stick i några potatischips och riv rikligt med parmesan över och lite extra grovmalen svartpeppar. Bon appetit!