



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

Kock: **Karin Walker** Tid: **75 min** Portioner:

Nu ska ni få tips på både mat och dryck som passar toppenbra ihop. Vinet är en röd nyhet från Frantzén & Cauble som jag verkligen gillar. Pssst.....det var jättegott till salta snacks också! Grillen är perfekt till både köttet och grönsakerna men det blir gott om du lagar i en stek- eller grillpanna på spisen också.

Potatisen är perfekt att förbereda och bara gratinera före middagen!



INGREDIENSER

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

Dressing 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, rucola

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

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ta fram köttet så det är rumsvarmt, gnid in med olivolja och salta.
- 2** Skala potatisen, dela den i bitar och koka i lättsaltat vatten.
- 3** Dela sparris på mitten, fänkålen i klyftor och ta bort blasten från löken, lägg i en bunke, ringla över olivolja och salta lite.
- 4** Dela osten i små bitar, hacka örter och riv vitlöken.
- 5** Blanda smör, ost, örter och vitlök i den varma potatisen, hacka med en gaffel, det ska vara ett mos med bitar.
- 6** Rör sist ner äggulorna och krydda med muskotnöt, salt och peppar.
- 7** Lägg upp potatisen i en form eller 4 små portionsformar, gratinera i ugnen (250 g högt upp) för färg på toppen.
- 8** Dressing till grönsakerna, blanda ihop allt.
- 9** Vinsås
Hacka scharlottenlök, vitlök och persiljestjälkarna och fräs mjukt i kastrull med rapsoljan utan att det tar färg.
Låt tomatpurén fräsa med, tippa sedan i vin, vatten, balsamvinäger och buljong.
- 10** Låt såsen koka ihop i ca 8-10 min, sila såsen och låt den sedan koka upp och rör ned smöret.
Red ev. såsen med maizena+vatten om du vill ha den tjockare.

11

Grillen/stekpannan

Grilla köttet /stek köttet snabbt på hög temperatur, krydda efter med nymalen svartpeppar och låt köttet vila.

Grilla grönsakerna i en panna för grillen, när de är klara och fått bra grilllyta lägg dem på ett fat, ringla över dressingen.

12

Nu är det bara att njuta av maten och hoppas att solen skiner!