



Råbiff med klassiska tillbehör

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Råbiff är trendigt igen och hittas på nytt i många restaurangmenyer. Gör din egen, snabbt och enkelt, och servera den med klassiska tillbehör. Bröd eller pommes frites smakar bra till.



INGREDIENSER

500 gram putsat innanlär eller filé
4 stycken äggulor
finhackad rödlök
dijonsenap
kapis

På bordet

flingsalt i kvarn
några droppar worcestershiresås

GÖR SÅ HÄR

1

Frys köttet en stund innan så går det lättare att skrapa eller hacka. Hacka köttet och forma sedan fyra biffar, med händerna eller med hjälp av en ring.

2

Hacka löken och låt kaprisen rinna av. Lägg upp rätten med biffen i mitten på tallriken, äggulan ovanpå (eller bredvid) och tillbehören i små fina högar. Servera direkt! Sedan får var och en blanda sin egen råbiff efter sin smak. Servera eventuellt bröd eller pommes frites till.