



Råbiff med potatisvåfflor

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Sveriges Mästerkock-vinnaren Christin Kashou bjuder på råbiff med potatisvåfflor, ur sin nya bok Finger food.

Se fler recept och läs mer om boken

Finger Food är utgiven av Bonnier Fakta. Foto: Pelle Lundberg.

Viktigt att tänka på är att köpa bra kött. Christin brukar använda sig av lövbiff av innanlår eftersom det är smidigt att skära jämfört med en hel bit, men för traditionalisten går det lika bra med oxfile.

Tips! Råbiffarna kan du även servera med friterade rispapper eller i friterade wontonark (recept i boken).



INGREDIENSER



Potatisvåfflor

75 g smör

2 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

1 krm salt

1.5 dl mjölk
1 st ägg
5 st medelstora potatisar av fast sort
2 msk smör till gräddning

Råbiff

300 g lövbiff av innanlår
1 st bananschalottenlök
1/2 krukgräslök
2 msk kewpie-majonnäs
1 msk japansk soja
1 msk bubu arare (puffat ris)
salt

Till servering

vattenkrasse
1 msk kimchirostade sesamfrön

GÖR SÅ HÄR

- 1 Potatisva?fflorSma?lt smo?ret.
- 2 Blanda vetemjöl, bakpulver och salt i en ska?l.
- 3 Tillsa?tt lite mjölk i taget och vispa.
- 4 Tillsa?tt ägg och smör och vispa ihop till en slät smet.
- 5 Skala potatisen och riv den fint, krama ur vattnet och blanda ner potatisrivet i smeten.
- 6 Grädda va?fflorna i smörat va?ffelja?rn.
- 7 RäbiffSka?r ko?ttet i sma? bitar.
- 8 Finhacka schalottenlök och gräslök.
- 9 Blanda ko?tt, schalottenlök, gräslök, majonna?s, soja och bubu arare.

10

Smaka av med salt.

11

Lagg upp rabiffar pa en badd av krasse och toppa med sesamfrona.

12

Servera med nygraddade vafflor.