KÖTT

Ryggbiff & Sides Philips Airfryer Style

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **120 min** Portioner: **ca 6**

Adam Thulin, Sveriges Mästerkock 2022, serverar en fantastisk, komplett festmiddag bestående av härliga mellanrätter på serveringsfat och i skålar att dela med familjen eller vännerna. Du kan givetvis välja att inte göra alla rätterna. Starta dagen innan med att göra degen om du vill göra foccacian.

Ryggbiff & sidorätter att dela med varandra runt bordet, så kallad 'sharing'.
Sides: Potatisgratäng, Sauce Périgueux, semitorkade dragontomater, hjärtsallad med dijondressing, vispat örtsmör, varma oliver & foccacia.
Lagar du bara delar av menyn, öka och anpassa mängden.
Receptet är skapat för nya Philips Combi Airfryer.
Alla bilder är Philips Combi Airfryer pressbilder.

180
Rapid CombiAir Technology

120

INGREDIENSER

Foccacia
420 ml kallt vatten
12 g färsk jäst
1 tsk honung
1 msk olivolja
10 g salt
600 g 00-mjöl

Vispat örtsmör
250 g rumstempererat smör
1 inriven vitlöksklyfta

några droppar citronsaft
3 dl finhackade örter (persilja, timjan, dragon, basilika)

Semitorkade tomater med dragon
4 stora tomater
2 msk olivolja
1 finriven vitlöksklyfta
2 tsk torkad dragon
salt
socker

Potatisgratäng
1 stor gul lök
1 kg fast potatis
1 vitlöksklyfta
4 dl vispgrädde
1 msk smör
2 dl riven västerbottenost
salt och peppar
tunt skivad potatis till topping
2 msk ströbröd

Sås Périgueux
1 bananschalottenlök
2 msk neutral olja
150 g champinjoner
3 vitlöksklyftor
2 msk koncentrerad kalvfond
2 dl madeira
2 dl vatten
10 timjankvistar
2 tsk 2 tsk kinesisk soja
3 krm sherryvinäger (eller annan vinäger)
tryffelolja
1 tsk majsstärkelse
25 g smör
salt
svartpeppar

Ryggbiff
400 g ryggbiff i bit
neutral olja
salt
nymalen svartpeppar
några skalade och krossade vitlöksklyftor
3 rosmarinkvistar

Hjärtsallad med dijondressing
3 st hjärtsallad

2 msk olivolja
2 msk 2 msk sherryvinäger
2 tsk dijonsenap
2 msk sherryvinäger
salt
svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Dag 1 Gör degen till foccacian fram till och med steg 5 och jäs i kylen över natten. Du kan även göra örtsmöret och förvara i kylen till servering.

2. Foccacia:1. Lägg i vatten, jäst, honung, olivolja och salt i en skål. Rör om. Låt inte saltet komma i direkt kontakt med jästen, den dör! 2. Tillsätt mjölet och blanda runt.3. Låt jäsa i 30 minuter.4. Vik in kanterna av degen till mitten och låt jäsa 30 min till. Upprepa sedan detta steg en gång till.5. Häll olivolja över degen och låt jäsa i kylskåpet över natten.
6. Häll olivolja i bakformen och tryck ut degen med fingrarna.7. Låt jäsa i 30 minuter. 8. Tillaga i Airfryer Combi i 16 minuter. Kontrollera under tiden så att foccacian inte blir bränd.9. Ta ut foccacian ur bakformen och lägg den på ett galler. Låt svalna.

3. Vispat örtsmör:1. Lägg smöret i skålen på din köksassistent och vispa på medelhög fart i 10 minuter, eller tills smöret blivit ordentligt fluffigt.2. Tillsätt vitlöken, citronen och de finhackade örterna.3. Blanda runt och smaka av med salt.

4. Dag 2Gör foccacian från steg 6. Tillaga foccacian i 16 minuter. Håll koll så att den inte blir bränd.
Det är många moment så preppa genom att plocka fram allting. Ta fram köttet så det får rumstemperatur. Förbered oliverna (se nedan) som värms sist. Blanda, mät upp, skala och skiva det du kan göra i förväg.

5. Semitorkade tomater:1. Skär tomaterna i kvartar och lägg i en bunke.2. Tillsätt vitlöken, dragonen, olivoljan, salt och socker. Blanda runt.3. Tillaga i Airfryer Combi på 100 grader i 60 minuter.4. Ta ut och smaka av med salt och socker.
Förbered potatisgratängen under tiden.

6. Potatisgratäng:1. Skiva lök och potatisen tunt.2. Stek löken i smöret tills den är mjuk och börjar få färg. Lägg i vitlöken och timjan och vänd runt. Häll på grädden och låt koka upp. Salta ordentligt så att gräddblandningen nästan smakar oätligt.3. Lägg i potatisskivorna i bakformen och slå på den varma grädden. Rör runt ett par gånger och platta sen till allt. Strö över ost och ett par matskedar ströbröd samt tunt skivad potatis.4. Lägg bakformen i Airfryern Combi eller annan ungs säker form kör 15 minuter på 180 grader tills potatisen precis mjuknat och potatisen som är på toppen blivit krispig. Tänk på att tiden kan variera något beroende på typ av potatis och hur tunt du har

skivat den.
Gör såsen under tiden!

7

Sås Périgueux:1. Skala och finhacka schalottenlöken. Hetta upp oljan på medelvärme i en liten kastrull och fräs löken tills den är genomskinlig.2. Riv champinjonerna grovt på rivjärn och tillsätt i kastrullen. Fortsätt fräsa under omrörning i cirka 7 minuter, eller tills svampen har krympt rejält.3. Skala och krossa vitlöksklyftorna. Tillsätt kalvfond, madeira, vatten, timjankvistar och 2 vitlöksklyftor (spara 1 krossad vitlöksklyfta till senare).4. Koka ihop och reducera cirka 15 minuter.5. Sila bort svamp, lök och timjan samt mät upp så att den resterande vätskan är exakt 2 dl. Är det mer så reducera ytterligare, är det mindre så tillsätt vatten.6. Tillsätt soja, vinäger, tryffelolja och majsstärkelse. Rör om noga.7. Koka upp under omrörning och ta sedan genast bort kastrullen från plattan.
Värm sedan upp såsen vid servering när allt är klart och gör de två sista momenten!
8. Tillsätt smöret och den sparade krossade vitlöksklyftan. Rör om noga tills smöret har smält.9. Smaka av med salt och svartpeppar och eventuellt mer tryffelolja.

8

Ryggbiffen:1. Ta fram köttet från kylskåpet så det är rumstempererat.2. Förvärm Airfryer Combin på 200 grader i 5 minuter.3. Olja in och salta köttet. När Airfryer Combin blivit förvärmd, lägg köttbiten tillsammans med rosmarinen och vitlöken på gallret.4. Stick in Airfryer Combins stektermometer i den tjockaste delen på köttet och ställ in den på 53 grader.5. Tillaga i 5 minuter och vänd sedan köttet. Vänd var 5:e minut tills köttet nått rätt innertemperatur.6. Låt vila 7 minuter innan servering.7. Tranchera upp köttet vid servering
Kör hjärtsalladen i airfryern medan köttet vilar!

9

Hjärtsallad med dijondressing:1. Halvera och tvätta hjärtsalladen. Torka med hushållspapper. 2. Tillaga i Airfryer Combi på 200 grader i ca 5 minuter tills hjärtsalladen blir lite krispig.3. Blanda ihop dijon, vinägern, salt och peppar till en dressing.4. Slå dressingen över den varma salladen.5. Smaka av med salt och peppar.

10

Värm oliverna (som du redan förberett - se ovan) medan du lägger upp allting till serveringen och sätter fram!
Varma oliver:1. Lägg i oliver, citronzest, timjankvistar, olivolja, chiliflakes samt skalade och krossade vitlöksklyftor i Airfryer Combi.2. Tillaga i Airfryer Combi på 200 grader i 7?8 minuter.3. Ta ut och lägg upp i en skål. Avsluta med att ringla över olivolja.
Lägg upp allting i skålar och på serveringsfat. Dela foccacian i bitar. Värm och gör de två sista stegen till såsen. Häll upp den. Tranchera köttet i tunnare skivor, tvärs fibrerna, strö över lite flingsalt.
Servera smårätterna och dela med varandra!