

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS
PÅ TALLRIKENS RÅBIFF
MED KRISP & HETTA



4 personer:

- Högrevsfärs 600 g nymalen
- Kruspersilja, 1 kruka finhackad
- Dijonsenap 2 msk
- Tryffelmajonnäs 4 msk (se nedan)
- Småkapris 4 msk friterade
- Rapsolja 5 msk
- Syltlökar 1 burk 25–30 st
- Råsocker 1 msk
- Roskofflök eller röd lök, 1 st finhackad
- Vitt bröd till brödkrutonger, i tärningar eller smulade
- Smör 3 msk att steka i
- Skånsk habanero chili sauce från Skånsk Chili AB (eller motsvarande). Ett par stänk (eller valfri mängd, OBS ganska het!!)
- Cocktailtomater 12–15 st

Gör så här:

Börja med de ugnstekta tomaterna:

1. Sätt ugnen på 80°
2. Halvera tomaterna, lägg dem med den skurna sidan upp i en form. Salta, peppra och ringla över lite akciahonung och rapsolja. Sätt in i ugnen och låt gå i ca 2 tim.

Fortsätt med tryffelmajonnäsen:

Du slår enkelt din egen majonnäs med ägg och olja. Gitter du inte detta utan väljer färdig majonnäs så är det Hellmanns som gäller, tycker vi.

1. Blanda äggulor, senap och vinäger.
2. Tillsätt olja droppvis under konstant vispning. Smaka av med salt och peppar.
3. Smaksätt med tryffelolja (och lite riven färsk tryffel om du råkar ha sådan i gömmorna.) Ställ i kyl.

Fortsätt med övrigt:

- Akciahonung 1 msk
- Parmesanost 1 dl finriven
- Salt
- Svartpeppar
- Ägg, 4 gulor

Tryffelmajonnäs:

- Ägg, 2 gulor
- Dijonsenap 1 tsk
- Vitvinsvinäger 1 msk
- Matolja, 2,5 dl
- Salt
- Vitpeppar
- Tryffelolja, Några droppar– smaka av och/ eller riven färsk tryffel om du nu råkar ha det till hands.

1. Bryn syltlöken på medelvärme i smör och rörsocker tills de får fin färg.
2. Stek brödkrutongerna vackert gyllenbruna i smör.
3. Friter kaprisen i rapsolja.
4. Finriv parmesanost och finhacka lök och persilja.
5. Blanda färsen med 1 msk dijonsenap, lite salt, och ett par stänk chili sauce.
6. Fördela råbiffar och övriga ingredienser vackert på tallrikar.

En god öl passar alltid bra till och kanske även en hutt väl kyld vodka av valfri sort.

Smaklig spis!