

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

INKÖPSLISTA

PÅ TALLRIKENS RÅBIFF MED KRISP & HETTA

4 personer:

- Högrevsfärs 600 g nymalen
- Krusersilja, 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!!)
- Cockailtomater 12–15 st
- 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.

