



Förrätt

Råbiff med dijonmayo och friterad svartkål

Hemmagjord råbiff – enkelt och gott. Vi rekommenderar innanlår, men det går lika bra att använda andra styckdetaljer som flankstek. Med denna kommer du utan tveka imponera på dina middagsgäster. Här är ett helt recept med olika tillbehör, men du serverar ju såklart råbiffen med det du tycker om.

4 portioner som förrätt (2 portioner varmrätt).

Tillagningstid ca 45 min

Ingredienser

Dijonmayo

- 1 rumstempererat ägg
- 1 1/2 msk dijonsenap
- 1 1/2 tsk vitvinsvinäger
- 1 1/2 dl rumstempererad matolja
- 1/2 dl god olivolja
- Salt
-
- Snabbpicklade grönsaker
- 1/2 dl 12% ättiksprit
- 1 dl socker
- 1 dl vatten
- 1/2 rödlök
- 1 liten morot

Råbiff

- 600 g innanlår från nöt, alt. flankstek, ryggbiff eller oxfile
- 2 msk worcestershiresås
- flingsalt
- rikligt med nymalen svartpeppar

Friterad svartkål

- 6-8 blad svartkål
- fritureolja
- salt

Till servering

- 4 äggulor
- finriven pepparrot
- flingsalt
- nymalen svartpeppar



Gör såhär

1. Mixa eller vispa samman ägg, senap och vinäger i en skål. Tillsätt matoljan droppvis under mycket kraftig vispning eller mixa med stavmixer. Tillsätt olivoljan på slutet eftersom den blir bitter om du mixar den för länge. Smaka av majonäsen med salt och ställ åt sidan.
2. Koka upp ättika, socker och vatten och låt blandningen svalna och bli ljummen. Skala och skiva rödlök och morot mycket tunt. Lägg ner morot och rödlök i den ljumma lagen och låt stå i minst 20 minuter. Detta går bra att förbereda någon dag innan.
3. Putsa köttet och skrapa mal eller strimla det till färs. Arbeta samman med worcestershiresås och smaka av med peppar. Arbeta inte färsen för mycket, för då blir den kompakt.
4. Skär bort de grova stjälkarna från svartkålen och strimla resten fint. Hetta upp fritureoljan i en stor kastrull tills oljan har en temperatur på 170-180 grader. (Stäng av fläkten. Se till att ha kastrullocket nära till hands utifall att oljan fattar eld. Lägg i så fall genast på locket och stäng av plattan.) Kontrollera temperaturen på oljan med en kökstermometer eller genom att lägga ner en liten bit vitt bröd. När den blir gyllenbrun på ca 30 sekunder är oljan tillräckligt varm. Friterka kålen tills den är krispig, det tar någon minut. Låt rina av på hushållspapper och krydda med fint salt.
5. Klicka ut dijonmayon på tallrikar. Forma färsen till lösa biffar och lägg dem på tallrikarna. Lägg på en äggula per biff samt riven pepparrot. Krydda med smulat flingsalt och svartpeppar. Fördela morot och lök ovanpå och toppa med rikligt med svartkål.
6. Servera genast och njut!