



Förrätt

Magisk tartar med krispiga tillbehör

Tartar funkalar lika bra som förrätt eller varmrätt. Detta receptet på tartar innehåller en magisk majonnäs med dijonsenap och krispiga tillbehör.

4 portioner som förrätt (2 portioner varmrätt).

Tillagningstid ca 45 min

Ingredienser

- 300g ryggbiff (utan kapp), rostasfilé eller oxfilé

Dijonnaise

- 2 äggulor
- 2 dl Guldtalg rumstempererad
- 2 msk dijonsenap (ta i lite i taget och smaka av)
- 1-2 tsk vitvinsvinäger
- Salt och Svartpeppar efter smak
- 1 tsk vatten (om den känns lite för tjock)

Tillbehör

- 4 st gulbetor- kokta, tärnade och picklade
- 1-2 små potatisar Amandine (det blir ca. 15-20 st friterade potatiships)
- 1/2 dl friterad kapris

Topping

- Krasse
- Parmesan



Tips

- Dijonnaise och betorna kan med fördel förberedas dagen innan.
- Vill man förenkla receptet kan man rosta gulbetona, skivade, i ugnen och servera chips istället för friterad potatis. Gårdschips med havssalt passar tex bra. Man kan också hoppa över att friteras kaprisen.

Gör så här

1. Koka gulbetorna 20-30 min, skala och skär dem i mindre tärningar. Lägg bitarna i en lag. (1/2 dl ättika, 1 dl socker, 1,5 dl vatten)
2. Friterar lövtunna potatiships genom att hyvla mindre potatisar tunt med mandolin. Friterar i olja som är ca 160 grader tills de får en gyllene färg. Lägg upp på hushållspapper och salta direkt.
3. Friterar kaprisen i oljan tills den puffar upp och blir krispig. ca 2-3 min i oljan. (Ta upp kaprisen, lägg den på hushållspapper och se om den liksom puffat upp sig som en blomma och blivit krispig – då är de klara)
4. Slår Dijonnaisen genom att separera gulorna från vitan. Lägg gulorna i en skål, tillsätt hälften av dijonsenap och vitvinsvinäger. Vispa med handmixerispen och häll droppvis i Guldtalgen.
5. När den blivit tjock, smaka upp med resterande dijonsenap, vitvinsvinäger, salt och något varv med svartpeppar kvarnen. Lätta upp med någon tsk kallt vatten. (den skall inte vara för tjock, men inte heller rinnig) Smaka av. Om du ska spritsa ut den så lägg i en spritspåse, annars ställer du bunken svalt till servering.
6. Precis innan det är dags för servering skärs köttet i små, små tärningar eller bitar. Har du en köttkvarn kan du mala köttet och göra en råbiff i stället. Men tänk på att använda en grövre mal-bricka så att det inte blir finmalen köttfärs.
7. Servering: lägg köttet som ett berg på en tallrik och strö lite havssalt över. Klicka på riktigt med Dijonnaise, strö över kapris och gulbeta, lägg på ett gäng potatiships, riv över parmesan, klipp smörgåskrasse över och dra något varv med svartpepparkvarnen över tallriken