

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Råbiff med smörstekt kantarell och parmesan & tryffelmajonnäs



Råbiff med smörstekt kantarell och parmesan & tryffelmajonnäs



Spara i dina favoriter

Kanske en av världens godaste råbiffar - med både kantarell, tryffelmajonnäs och färsk tryffel.

Just det sistnämnda, färsk tryffel, är verkligen inget krav utan en lyxig topping om du kommer över det. Råbiffen är minst lika fantastisk utan.

Så här gör du:

1. Blanda ättika, socker och vatten och vispa tills sockret löst sig. Tillsätt skivad schalottenlök och låt ligga minst 30 min.
2. Skär tunna skivor av biffen eller lägg lövbiffen på varandra. Skär strimlor och därefter små tärningar. Gå över en extra gång med kniven om du vill hacka det lite extra. Lägg köttet i en skål. Spara till servering.
3. Blanda majonnäs med en riklig mängd fint riven parmesan och en skvätt tryffelolja. Smaka upp med salt, lite extra vitvinsvinäger om du vill samt svartpeppar.
4. Stek kantarellerna i smör tills de fått fin färg. Lägg att rinna av på hushållspapper.

Innan servering häller du en skvätt olivolja på köttet och smakar upp med salt och svartpeppar. Rör runt så allt blandas och lägg köttet på en tallrik. Toppa med kantareller, parmesan, majonnäsen, rostad lök, krasse och tryffel.

Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>

Ingredienser

Vintips till detta recept - Domino Alto Rijoa
Reserva >>

Receptet är för två personer.

- 200 gr biff eller lövbiff
- 2 st schalottenlök
- 0,5 dl ättika
- 1 dl socker
- 1 dl vatten
- 1 näve kantareller
- Parmesanost
- Tryffelolja
- 1 dl majonnäs (hemgjord eller Hellman's)
- 1 krasse
- 2 msk rostad lök
- Olivolja
- Flingsalt
- Svartpeppar



Bli medlem nu!

Din mailadress

Välj det som passar dig bäst



Nästa steg >>

Ta del av erbjudandet