




Lyxig råbiff med parmesan, örter och umamimajonnäs

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

I denna rätt gör vi en umamimajonnäs som bygger på den välkända fisksåsen. Fisksås tillför en sälta och umami som blir otroligt god till råbiffen med parmesan.

Så här gör du:

1. Blanda ättika, socker och vatten. Rör tills sockret löst sig. Skiva 2st schalottenlökar tunt och lägg i lagen. Låt ligga minst 30 min.
2. Skär biffen i pyttesmå kuber eller hacka med kniv så det blir fint skuret. Blanda köttet med hackad gräslök, fint hackad selleri, hackad schalottenlök och parmesan. Drizzla över lite olivolja och smaka av med salt och nymalen svartpeppar.
3. Blanda majonnäsen med lite fisksås. Ta lite i taget tills du känner att det smakar mycket. Smaka av med en skvätt vitvinsvinäger och salt.
4. Stek brödet i smör tills det blir gyllene. Låt ligga på papper för att behålla brödet krispigt.

Toppa brödet med råbiffen, majonnäsen, picklad schalottenlök och krasse. Hugg in.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept - Abbotts & Delaunay Carignan Vieilles Vignes

Receptet är för två personer.

- 100 gr biff utan kapp
- 1 kruka gräslök
- 1 stjälkselleri
- 3 st schalottenlök
- 0,5 dl fint riven parmesan
- 1 dl majonnäs (hemgjord eller Hellman's)
- Fisksås (efter smak)
- 0,5 dl ättika
- 1 dl socker
- 1 dl vatten
- 1 krasse
- 2 skivor rostbröd
- Smör att steka i
- Olivolja
- Flingsalt



Bli medlem nu!

Nästa steg >>