

Denna mars kväll den 18/3 var dessa matlagare på plats
Torbjörn, Gustav, Kjell, Jan, Lars J, Mats J, Magnus och Bertil.
Förrätten tillagades av Magnus och Bertil.
Kvällens värdar var Gustav och Kjell

Råbiff med harissa, kapris och parmesankräm

Parmesankräm

2 msk majonnäs
2/3 tsk vitvinsvinäger
1/3 tsk dijonsenap
2 msk finriven parmesan

Råbiff

150 g nöttinnanlår eller oxfilé
2/3 schalottenlök
2/3 msk kapris
1/3 riven vitlöksklyfta
1/3 dl finhackad bladpersilja
1 1/3 msk finskuren gräslök
1–2 tsk harissa eller sambal oelek
2/3 tsk dijonsenap
1/3 tsk salt
2 krm svartpeppar
4 skivor toastbröd (gärna brioche)
2 msk smör
4 cocktailkapris



Gör så här

Parmesankräm:

Rör ihop majonnäs, vinäger, senap och parmesan till en kräm.

Finhacka köttet. Skala löken och finhacka lök och kapris. Blanda köttet med lök, kapris, vitlök, örter, harissa, senap, salt och peppar.

Stansa ut 4 runda brödskivor (för 4 port) 10 cm i diameter med ett glas. Stek bröden i en stekpanna i smör på båda sidor.

Fördela råbiffen på bröden samt en klick parmesankräm och en cocktailkapris. Strö över finriven parmesan.

VIN RÖTT VIN KRYDDIGT & MUSTIGT

Fortellino

Superiore, 2021 Valpolicella Ripasso

Produktnummer: Nr 76845

Kryddig, något utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, nötter, katrinplommon, kryddnejlika, hallon och choklad. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.

