



KÖTT

Halstrad råbiff med örtsmör, hasselbacksbetor & hallonsallad

Kock: **Helena Ekman** Tid: **60 min** Portioner:



Detta är en rätt som är lätt att älska. Råbiffen halstras vilket ger en krämig kärna och grillsmak på utsidan.

Jag matchade med ljuvligt örtsmör som jag gjorde lite extra av för att kunna frysa in. Serverade också hasselbacksbetor och potatis (makens önskemål) men det går bra att bara ha en sorts betor. Hallonsalladen ger en härlig fräschör! Till rätten drack vi ett Côtes du Rhône från Frankrike; Frantzén & Cauble 2022.

INGREDIENSER



Örtsmör

- 150 g smör (rumstempererat)
- 1 kruka persilja, hackad
- 1 kruka rosmarin, hackad
- 1 klyfta vitlök, hackad
- 1 kruka timjan, hackad
- salt

peppar

Hasselbacksbetor/-potatis

4 gulbetor
4 polkabetor
4 potatisar, fasta
50 g smält smör
2 msk ströbröd
salt

Hallonsallad

125 g färska hallon
1 tsk olivolja
1/2 tsk vit balsamvinäger
1 msk hackad gräslök

Halstrad råbiff

500 g dubbelmalt ytterlår
65 g avrunnen kapris
3 bananschalottenlökar
3 äggulor
salt
svartpeppar
olivolja till pensling

GÖR SÅ HÄR

- 1** Örtsmör
Blanda ihop alla ingredienser. Lägg i en spritspåse och spritsa snygga toppar?
Frys in om det blir det något över.
- 2** Hasselbacksbetor/-potatis
Sätt ugnen på 200 grader.
Skala betorna. Skär betorna & potatisen i tunna skivor, men inte helt igenom.
Lägg dem i ugnform och pensla med smör.
Strö på ströbröd och salt. Sätt in i nedre delen av ugnen ca 50 min.
- 3** Hallonsallad
Dela hallonen och blanda ihop med övriga ingredienser.
- 4** Halstrad råbiff
Blanda ihop alla ingredienser. Forma till 4 st biffar (jag tog ett stansjärn).
Pensla en grillpanna med olivolja. Stek 2 minuter per sida för medium kött.
- 5** Montering
Lägg den halstrade råbiffen på tallriken och toppa med örtsmör.
Lägg på tre olika hasselbacksbetor samt hallonsalladen.

NJUT!