KÖTT

Bifftartar med champinjoner, vattenkrasse & tryffel

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **10 st**

När Björn Frantzén skulle matcha Mariestads Ostindien Strong Ales komplexa maltsmaker gällde det att tänka till. Rått och rött blev slutsatsen och resultatet en underbar bifftartar.

Receptet blir 10 st smårätter eller tilltugg.
Vin & Matguiden var med på Mariestads Beermaker's Dinner i mitten av april för att smaka Ostindien Strong Ale, den 4:e utgåvan i serien av limiterade öl med inspiration från Den stora smakresan. Rätterna till ölen har tagits fram av Björbn Frantzén för att perfekt matcha smakerna.

60

INGREDIENSER

Tartar
500 g biff
2 msk brynt smör

Majonnäs
2 st äggulor
1 dl smält fett från biffen
1 dl matolja
1 msk dijonsenap
1 tsk ljus vinäger

Krispig potatis
200 g mandelpotatis

Garnityr
30 blad vattenkrasse
100 g hyvlad comtéost
20 g tryffel, mild
100 g champinjoner

GÖR SÅ HÄR

1. TartarFinhacka biffen. Blanda upp med smöret och salt och peppar. Portionera biffen i stansringar.
2. MajonnäsVispa ihop vinäger, senap & äggulorna. Tillsätt fettet droppvis under vispning, efter ett tag kan du öka på mer, tills du får en tjock majonnäs Smaka av med salt och vinäger.

3. PotatisSkär potatisen i tunna stickor. Spola av snabbt så du får bort stärkelsen. Torka potatisen torr. Fritera på 145 grader tills den blir krispig. Lägg på papper och krydda med salt.

4. GarnityrHyvla champinjonen tunt och skär den i avlånga stickor.

5. AvslutningLägg tartaren i botten av tallriken. Toppa med majonnäsen, den krispiga potatisen och champinjonerna. Toppa med vattenkrasse, hyvlad ost och riv över tryffeln. Ringla gärna över lite extra brynt smör om det finns.