KÖTT

Råbiff med potatisvåfflor

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Sveriges Mästerkock-vinnaren Christin Kashou bjuder på råbiff med potatisvåfflor, ur sin nya bok Finger food.

Se fler recept och läs mer om boken
Finger Food är utgiven av Bonnier Fakta. Foto: Pelle Lundberg.

Viktigt att ta?nka pa? a?r att ko?pa bra ko?tt. Christin brukar anva?nda sig av lo?vbiff av innanla?r eftersom det a?r smidigt att ska?ra ja?mfo?rt med en hel bit, men fo?r traditionalisten ga?r det lika bra med oxfile?.
Tips! Råbiffarna kan du även servera med friterade rispapper eller i friterade wontonark (recept i boken).

INGREDIENSER

Potatisvåfflor
75 g smör
2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 krm salt

1.5 dl mjölk
1 st ägg
5 st medelstora potatisar av fast sort
2 msk smör till gräddning

Råbiff
300 g lövbiff av innanlår
1 st bananschalottenlök
1/2 kruka gräslök
2 msk kewpie-majonnäs
1 msk japansk soja
1 msk bubu arare (puffat ris)
salt

Till servering
vattenkrasse
1 msk kimchirostade sesamfrön

GÖR SÅ HÄR

1. PotatisvaʔfflorSmaʔlt smoʔret.
2. Blanda vetemjoʔl, bakpulver och salt i en skaʔl.
3. Tillsaʔtt lite mjoʔlk i taget och vispa.
4. Tillsaʔtt aʔgg och smoʔr och vispa ihop till en slaʔt smet.
5. Skala potatisen och riv den fint, krama ur vattnet och blanda ner potatisrivet i smeten.
6. Graʔdda vaʔfflorna i smoʔrat vaʔffeljaʔrn.
7. RaʔbiffSkaʔr koʔttet i smaʔ bitar.
8. Finhacka schalottenloʔk och graʔsloʔk.
9. Blanda koʔtt, schalottenloʔk, graʔsloʔk, majonnaʔs, soja och bubu arare.

10 Smaka av med salt.

11 La?gg upp ra?biffar pa? en ba?dd av krasse och toppa med sesamfro?na.

12 Servera med nygra?ddade va?fflor.