



Foto: Holger Edström

Grillad Biff med Rödlöksmarmelad och Ädelostsmör

Ingredienser 4 personer

600 g	utskuren biff, i skivor
2 krm	svartpeppar, grovmalen
1 tsk	salt
0,5 msk	olivolja

Rödlöksmarmelad:

3 st	rödlökar
1 msk	olivolja
3 msk	rödvinsvinäger
2 msk	råsocker
2 st	fikon, torkade

Ädelostsmör:

100 g	ädelost, Kvibille special
50 g	smör

Getostsmör:

100 g	getost, utan kant
50 g	smör
1 msk	rosmarin, färsk och grovhackad

Potatissallad med rostade valnötter:

700 g	potatis, gärna små
50 g	valnötter
2 tsk	balsamvinäger
0,5 st	lime, pressad
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar
2 msk	olivolja
1 dl	gräslök, grovt hackad
50 g	rucolasallad, i kruka

Tillagning: Grillad Biff med Rödlöksmarmelad och Ädelostsmör

1. Ta fram kött, smör och ost så det hinner bli tempererat.
2. Lökmarmelad: Skala och skiva löken. Fräs den på medelvärme i olivolja ca 10 min, rör då och då. Tillsätt vinäger och råsocker. Koka samman några minuter. Skär fikon i strimlor och tillsätt dem mot slutet. Späd eventuellt med några msk vatten om det verkar torrt.
3. Ostsmör: Blanda samman ost och smör till båda eller välj ett. Forma till rullar klä in dem i folie och lägg kallt. Strö rosmarin runt getostsmöret innan det rullas in i folie.
4. Potatissallad: Skrubba potatisen väl med rotborste eller skala. Halvera dem. Koka dem mjuka i lättsaltat vatten ca 10 min håll av potatisvattnet och låt potatisen svalna något. Rosta under tiden valnötter på medelvärme 5-10 min i en torr stekpanna.
5. Blanda samman vinäger, limesaft, salt och peppar i en stor skål. Vispa ner olivoljan. Blanda dressingen med den kokta potatisen, valnötter, gräslök och rucola.
6. Grilla biffarna hastigt på het glöd 1-2 min per sida. Servera direkt med skivat ostsmör, rödlöksmarmelad och potatissallad.