



## Biff med sallad och röd het potatis

### Ingredienser 4 personer

---

600 g	biff, i skivor
1 st	rosmarinkvist
1 msk	slätbladig persilja, grovhackad
2 msk	olivolja
2 krm	svartpeppar, grovmald
1,5 tsk	salt
1 kg	potatis, små
0,5 msk	olivolja
1 tsk	röd chili, torkad och grovmald
1 tsk	gourmetsalt

### Dressing:

1 msk	citronsaft, pressad
1 tsk	balsamvinäger, gärna lagrad
2 krm	salt
0,5 krm	svartpeppar
4 msk	olivolja
1 st	schalottenlök, finhackad

### Sallad:

200 g	färsk sparris
1 l	blandad sallad, t ex rucola, frisée, rosé, eklöv
200 g	körbärstomater

---

## Tillagning: Biff med sallad och röd het potatis

---

En lätt och lite vårlig rätt med biff. Grillpanna ger en härlig smak på både kött och sparris. Har du örter över, strö dem då över salladen.

1. Grovhacka rosmarin och persilja. Häll olivoljan över köttet. Strö örterna över köttet och vänd ett par gånger så att örterna fördelas jämnt. Låt stå minst 20 min.
2. Sätt ugnen på 225°. Tvätta potatisen och halvera den. Lägg den i en oljad långpanna. Rör om och strö över röd chili och gourmetsalt. Ugnsbaka potatisen i mitten av ugnen 20 -25 min.
3. Förväll sparrisen till salladen ca 1 min i lättsaltat, kokande vatten. Är sparrisen av den riktigt tunna, fina sorten räcker det med halva tiden. Skölj den hastigt i kallt vatten. Hetta upp en grillpanna och grilla sparrisen 4-6 min. Täck med folie och ställ åt sidan.
4. Gör dressingen: Blanda citronsaft, vinäger, salt och peppar, häll i oljan under vispning. Tillsätt finhackad schalottenlök.
5. Hetta upp grillpannan. Salta, peppra och grilla köttet ca 2 min per sida, täck med folie och låt vila 10 min. Fördela sallad, tomat och sparris på serveringsfat eller tallrikar. Vispa ner köttsaften från biffarna i dressingen. Skär upp köttet och lägg det över salladen. Droppa dressing över kött och sallad, servera med het potatis.