



Foto: Ingvar Eriksson

Grillad biff på salladsbädd

Ingredienser 4 personer

1 st	entrecôte, tjock skiva välhängd
0,5 tsk	salt
1 msk	olivolja
10 st	salladslökar

Dressing

0,5 msk	rödvinvinäger
1 msk	mangobalsamvinäger, eller annan fruktvinäger
0,5 msk	soja, japansk
0,5 tsk	kalvfond, konc
2 msk	vatten
4 msk	olivolja
1 st	vitlösklyfta, liten, skalad och pressad

Sallad

1 st	romansalladshuvud
300 g	körsbärstomater, i flera färger
2 st	dragonkvistar, färska
0,5 st	rödlök, liten
2 st	avokador, mogna
1 tsk	flingsalt
1 krm	svartpeppar, nymald

Tillagning: Grillad biff på salladsbädd

Har du möjlighet att beställa kött i en riktigt bra manuell köttdisk är det väl värt besväret och pengarna. Beställ entrecôte eller biff med insprängt fett – det smälter ut när det grillas och gör köttet saftigt och gott.

1. Dressing: Lägg alla ingredienser i en skål med höga kanter och kör såsen fluffig med mixerstav. Låt dressingen stå kallt till servering.
2. Pensla lite olja på det rumstempererade köttet. Salta. Grilla köttet runt om, använd gärna en termometer. Vid 55° är köttet färdigt, det tar ca 20–25 min. Låt köttet vila ca 10 min.
3. Ansa salladslöken och grilla runt om ca 3 min.
4. Skölj, torka och strimla salladen. Skär tomaterna i bitar. Repa dragonkvisten. Skala och skiva rödlöken tunt. Dela, skala, kärna ur avokadon och skär den i mindre bitar strax före servering.
5. Blanda och lägg upp salladen och salladslöken på 4 tallrikar. Skiva köttet tunt och lägg ovanpå. Ringla över dressingen och strö över flingsalt och lite nymald svartpeppar.