



Foto: Holger Edström

Marinerad utskuren biff

Ingredienser 10 personer

8 kg biff, utskuren
150 g smör

Marinad

4 dl kinesisk soja
2 dl söt soja, ketjap manis
2 dl majsolja
3 msk sambal oelek
7 st vitlöksklyftor
2 msk timjan, torkad
1,5 msk rosmarin, torkad
8 st plastpåsar, 5-liters

Tillbehör

1,5 kg sockerärter
1,5 kg haricots verts

Tillagning

Köttet steks och läggs i sin marinad 2-3 dagar före festen. Vi föreslår att köttet steks till två olika innetemperaturer, 60° och 1-2 bitar till 65°. Då kan gästerna själv välja hur rosastekt deras köttbit skall vara.

Samma dag skärs köttet i tunna skivor. Lägg upp på vackra uppläggningsfat, täck med plastfilm och förvara kallt. Ta fram köttet 1-2 timmar före servering så hinner det bli rumstempererat.

1. Sätt ugnen på 125°. Dela biffraderna i fyra lika stora bitar, så att varje bit får plats i en stor stekpanna.
2. Hetta upp smöret, bryn köttbitarna runt om. Lägg över dem i en långpanna efter hand.
3. Stick en köttermometer i den smalaste av köttbitarna och stek i mitten av ugnen till 60° innetemperatur alternativt 65° för mer genomstekt kött. Flytta sedan termometern till en annan köttbit. Stektiden är ca 1 timme och 45 minuter.
4. Blanda samtliga ingredienser till marinaden. Förbered fyra dubbla plastpåsar, 5 liters.
5. När köttet är färdigstekt läggs det varmt i plastpåsarerna. Fördela marinaden i påsarerna, knyt igen och förvara köttet kallt. Vänd påsarerna ett par gånger om dagen fram tills dess det ska skäras upp.
6. Ta upp köttet och skiva det tunt med vass kniv eller på skärmaskin. Lägg upp på serveringsfat.