

Grillad ryggbiff med rotfrukts- och svamppuré.

Efter en hel sommar med stekande hetta och grillförbud i större delen av Sverige känns det helt underbart att det nu faktiskt blåser lite svalare vindar. Och att det är ok att ta fram grillen igen!

Jag tror aldrig vi grillat så lite som vi gjort denna sommar. Så det får vi ta igen de här sista sommarveckorna! I ärlighetens namn har det varit si och så med matlagningen under hela sommaren över lag. Men jag känner att så fort det har varit någon lite svalare dag - ja då kommer suget efter att laga mat igen!

Idag gjorde jag en lite höstinspirerad middag. För visst känner man ändå att hösten är på gång? En klassisk ryggbiff som serveras tillsammans med en krämig rotfrukts och svamppuré. Här kan man välja den svamp man tycker bäst om eller har tillgång till. Puréns sätta och fyllighet passar otroligt bra tillsammans med björnbärs-marmeladen och osten. Får du dessutom lite marmelad och ost över har du något gott att smaska på även efter maten!



4 PORTIONER



35 MIN

Nötkött

Grillat

Svamp

Grillad ryggbiff med rotfrukts- och

svamppuré

Ingredienser:

4 skivor ryggbiff
salt & svartpeppar
200 g rotselleri
150 g potatis
100 g svamp
1/2 msk smör
2 dl grädde
1 msk smör
1 msk färskpressad citron
salt & svartpeppar
250 g björnbär
125 g syltsocker
1/2 tsk äkta vaniljpulver
1 bit gruyere
färsk persilja

Gör så här:

1. Krydda ryggbiffen med salt och peppar. Grilla på indirekt värme. Cirka 3 minuter på varje sida. Låt köttet vila under folie i 15 minuter.
2. Skala och skär ner rotselleri och potatis i små bitar. Koka i lättsaltat vatten tills rotfrukterna är genomkokta.
3. Skär ner svampen i små bitar och stek i en torr, medelvarm stekpanna. När svampen börjat få färg, klicka i lite smör och fortsätt steka svampen en stund.
4. Häll av vattnet från de kokta rotfrukterna och ha i den stekta svampen. Tillsätt grädde och smör. Mixa till en puré. Smaka av med lite citron, salt och peppar.
5. Koka samman björnbär, syltsocker och vaniljpulver i cirka 15 minuter. Ha upp på en väl rengjord burk och låt svalna helt.
6. Servera ryggbiffen tillsammans med rotfrukt och svamppurén, hyvlad gruyere och en klick björnbärsarmelad. Avsluta med att klippa lite färsk persilja över.



Spara i lista

Faustino I Gran Reserva 2010

Systembolagsnummer: 2678

189,00 kr

Rund och elegant smak med bra syra och mjuka tanniner. Det finns en cederträaktig fatkaraktär tillsammans med bär och mörk frukt.

Lång och komplex eftersmak. Linnéas recept här ovan är en perfekt komposition till detta vin.

Se också



Grilla kött - recept och dryckestips.

Inför grillsäsongen tipsar vi om flera goda grillrecept med tillhörande dryckestips. In och bli inspirerad.

[Läs mer](#)



Grillad lax med jordgubb, melon, feta och olivsallad.

Ett somrigt recept på grillad lax som paras ihop med en sallad baserad på jordgubbar, melon, fetaost och oliver. Passar utmärkt ihop med ett glas rosévin.

[Läs mer](#)



Grillad kyckling med rotfruktsstrips och guacamole på bondbönor.

Linnéa bjuder på grillmiddag med grillad kyckling med massor av härliga smaker. Till det gör hon pommes frites av rotfrukter och en egen, försvenskad version av den så populära guacamolen.

[Läs mer](#)



Grillad tonfisk med mango- och avokadosalsa.

Grillsäsongen är äntligen igång och vad är egentligen godare än grillad tonfisk? Här matchas tonfisken med en salsa gjord på mango, avokado och gurka.

[Läs mer](#)

Utskrift