

Helstekt biffrad med kappa, färskpotatis och tryffelsmör.

När du helsteker en biffrad, se till att inte använda en bit under 1 kg, då är risken stor att köttet blir torrt. Ta hellre en lite större bit, det som blir över passar perfekt till biff stroganoff eller kanske en biffsallad dagen efter!



1H

Nötkött

Påsk

Helstekt biffrad

Ingredienser:

1,2 kg biffrad med kappa
Salt och peppar
2 kvistar rosmarin
1 msk smör

Gör så här:

1. Torka köttet helt torrt.
2. Gnid in köttet med salt, peppar och finhackad, färsk rosmarin.
3. Bryn köttet runt om i smör. Värm ugnen till 125°C.
4. Lägg den helstekta biffraden i en ugnssäker form och stek i cirka 40 minuter eller tills innetemperaturen når 55°C.

Tryffelsmör

Ingredienser:

100 g rumsvarmt smör
2 tsk tryffelolja
Flingsalt

Gör så här:

1. Vispa upp smöret med elvisp och tillsätt oljan lite i taget. Smaka av så du får lagom smak.
2. Tillsätt sist lite salt.

Till servering

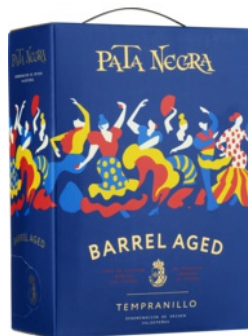
Ingredienser:

1 kg färskpotatis

Gör så här:

1. Koka färskpotatisen i lättsaltat vatten tills den är mjuk. Låt ånga av.
2. Servera helstekt biffrad tillsammans med det goda tryffelsmöret och färskpotatisen.

Rekommenderad dryck till:



Spara i lista

Pata Negra Barrel Aged, box 3000 ml

Systembolagsnummer: 2092

189,00 kr

Varma och trevliga toner av mörka plommon, blåbär, mörka körsbär, fat, kryddor och vanilj. Ett mycket bra och prisvärt vin som fungerar utmärkt till bl.a. helstekt biffrad eller som ett bra sällskapsvin.



Spara i lista

Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico Riserva

Systembolagsnummer: 79652

185,00 kr

En klassisk Chianti av mycket bra kvalitet. Doften är intensiv med toner av körsbär, kryddor, lakrits och kakao. Passar perfekt till helstekt biffrad och andra något kraftigare köträtter.

Fler recept till påskbuffén:



Regnbågssallad med picklad blomkål och ugnsrostade primörer.

En fräsch och supergod rätt i regnbågens alla färger gjord på vårens primörer i ugn och picklad blomkål.

[Läs mer](#)



Hel laxsida med citrus och örter.

Att tillaga en hel laxsida blir både gott och är enkelt. Passar perfekt på en påskbuffé till ett glas vitt vin.

[Läs mer](#)



Mandelkaka med ricotta.

En saftig mandelkaka som smakar allra bäst med lite färska bär och lättvispad grädde. Kakan bakas på mandelmjöl vilket gör den till ett bra glutenfritt alternativ!

[Läs mer](#)

Utskrift