

Råbiff à la MY

Ingredienser för 4 personer

- 400 g oxfilé
- 1 st morot
- 1 st silverlök
- 1 dl Hellmans majonnäs
- 4 blad grönkål
- Vitvinsvinäger
- Sherryvinäger
- Salt & peppar
- Socker
- Olivolja
- Frityrolja



Så här gör du:

Pickla löken och moroten i två timmar:

Skiva löken och hyvla moroten.
Spar hälften av löken till fritering

Lägg lök och morot var för sig i en lag på:

- 0,5 liter vatten
- 1,5 dl vitvinsvinäger
- 1 dl socker

Sherryvinäggrett:

- 1 del sherryvinäger
- 3 delar god olivolja, salt och peppar
- Slunga den picklade moroten och silverlöken i sherryvinägretten innan servering

Majonnäs med ramlök och basilika:

- Hellmans majonnäs
- Smaksätt med olja mixad med örterna. Ramlök och Basilika.

Friterade mjölade lökringar:

- Lökringar som vänts i mjöl
- Friter i 180 grader tills det fått färg och blivit krispigt.
- Låt rinna av på hushållspapper.

Friteri grönkålen:

- Friter i 180 grader tills det blivit krispigt.
- Låt rinna av på hushållspapper.

Hacka oxfilén med en vass kniv.

Salta & peppra.

Lägg upp tillsammans med tillbehören, servera.