

Asiatisk råbiff med misomajo

Ingredienser för 4 personer

- Ca 300 g rostatas (eller oxfilé/högre) alternativt tonfisk om du inte äter kött
- 1/2 dl mörkrostad sesamolja
- 1/4 dl japansk soja
- 1 msk risvinäger
- 1 msk rostade sesamfrön
- 1 nashipäron
- Salt & peppar
- Sesamfrön att garnera med
- Koriander om du gillar det

Till misomajon

- 1 ägg
- 1 msk dijonsenap
- 1 tsk risvinäger
- 1/2 krm salt (ev mer vid uppsmak)
- 1 msk vit misopasta
- 3 dl neutral olja

Mixa ihop alla ingredienser utom oljan.

Tillsätt sedan oljan och mixa försiktigt ihop till en slät majjo.

Smaka upp med mer salt vid behov. Häll upp på spritpåse!

Råbiffen:

Hacka köttet med en vass kniv.

Smaksätt med sesamolja, soja, risvinäger och rostade sesamfrön.

Strimla päronet och lägg upp råbiffen ovanpå. Klicka på misomajo, dekorera med sesamfrön och evt koriander. Servera.

