HAUGEN-GRUPPEN

Biff Med Potatissallad (4 personer)

Preparation

Lägg köttet i en påse och slå på grilloljan. Låt marinera 1 timme i rumstemperatur.

Hetta upp olja i en stekpanna och fräs svamp och lök några minuter. Tillsätt alla ingredienser till dressingen och sjud sakta i några minuter. Vänd i potatis och rucola. Smaka av med salt och svartpeppar.

Grilla biffarna på het grill och servera dem med potatissalladen och Aioli.

Produkter

biffar av t ex entrecôte	4 st
Caj P. BBQ Oil, valfri favorit	2 msk
Potatissallad	
rapsolja	2 msk
blandad svamp i bitar	300g
tunt skivad schalottenlök	1 dl
små kokta färskpotatisar, delade	800g
rucolasallad	50g
Dressing	
riven ingefära	1 msk
riven vitlök	1 msk
finhackad röd chili	1 tsk
finhackad persilja	1 msk
pressad lime	2 msk
pressad citron	2 msk
råsocker	1 msk

*Allergens