

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

BOOKMAKER TOAST



4 personer:

- 400g hängmörad oxfilé
- 1 Rödlök
- 4 blad romansallad
- 4 skivor surdegsbröd
- 1 dl majonnäs (gärna "hemslagen")
kan ev ersättas med crème fraiche
- 1 msk dijonsenap
- 1 pepparrot 5-10 cm, finriven
- 4 äggulor
- Smör att steka i
- Salt
- Svartpeppar

Gör så här:

1. Ta ut köttet och låt det rumstempereras 1 timma innan tillagning.
Skär oxfilén i ca 5cm tjocka skivor
banka dem lätt till ca 4cm
Salta och peppra köttet.
2. Tvätta salladsbladen, skala och skiva rödlöken i ringar och skala och finriv pepparrot.
Rör ihop dijoncrèmen (majonnäs +dijonsenap)
Förbered äggulor i skalen.
3. Hetta upp smör i en stekpanna och stek köttskivorna på hög värme, ca 2 min per sida. Låt köttet vila undertiden brödet steks.
4. Stek brödet i smör tills det fått fin färg.
5. Skiva oxfilén i ca 1 cm tunna skivor.
6. Bred dijoncrème på brödsnivorna.
7. Lägg på sallad, skivad oxfilé, lök och ett "fågelbo" med pepparrot på varje macka. Toppa med äggulorna i pepparrot.

Bon appétit!