

Skivad biff på salladsbädd med Crema Balsamico



Recept för fyra personer

Tillbehör

500 g ryggbiff med kappa

Romansallad

12 cocktailtomater

150 g Taleggio

½ rödlök

Crema Balsamico

Tillredning

Skär av kappan och bryn denna och använd fettets till att bryna biffen i.

Krydda ryggbiffen med salt och grovmalen svartpeppar. Stek den hårt på bägge sidor till en innetemperatur på ca 58°. Ös biffen med jämna mellanrum. **Låt den vila länge.**

Dela ryggbiffen i ca 5 mm skivor. Dela sedan dessa på mitten

Skär salladen grovt och skölj den väl, se till att den är torr när den serveras.

Skiva rödlöken tunt på en mandolin.

Dela tomaterna på hälften. (långa hållet)

Dela Taleggion i 15 mm kuber.

Uppläggning

Lägg en salladsbädd på hela tallriken.

Lägg på den skivade rödlöken

Lägg på tre st biffskivor

Lägg på 5-6 st ostkuber

Lägg på 5-6 st tomathalvor

Ringla över Crema Balsamico