



- med Kikkoman Ponzu, Kikkoman Original, TABASCO® Buffalo Style, TABASCO® Original, Colman's senapspulver -

Biff och Bearnaise – en klassiker som man aldrig får glömma bort, men som heller inte riktigt riskerar ett sådant öde. En festmåltid och höjden av gastronomi i många ögon. En hörnsten på oändligt många restaurangers menyer och en storsäljare! Vår tappning kommer med influenser från Asien. Ponzurimmad och eldad biff med en varm emulsion smaksatt med soja och chili, grillade tomater vända med koriander samt bakad smörad potatis och cheddar. Serveras med fördel som mellan- eller varmrätt.

RECEPT

BIFF

- 1,2 kg Ryggbiff – putsad utan kappa i 120 g portioner
- 1 kg Kikkoman ponzu
- 2 st Vitlöksklyftor – skalade och krossade
- 5 st Limeblad
- 30 g TABASCO® Buffalo Style
- 30 g Rapsolja
- 50 g smör

Tillagning biff

1. Lägg ryggbiffen i Kikkoman Ponzu med vitlök, limeblad och TABASCO® Buffalo Style – rör om.
2. Lär rimmas i 20 min.
3. Lyft och torka av med handduk.
4. Dressa biffen med rapsoljan – bränn av ytan över öppen eld, med kolbit eller med gasbrännare.
5. Baka av i ugn med öppet spjäll på 85 grader tills 55 i kärntemperatur.
6. Bryn smöret tills gyllene – Skiva biff och ös med det brynta smöret – Kan även vara på sin plats att droppa extra TABASCO® Buffalo Style på.

EMULSION (BEARNAISE)

- 1 kg Smör, osaltat
- 200 g Rödvinvinäger
- 20 g Koriander – repad och finhackad
- 20 g Körvel – repad och finhackad
- 20 g Persilja – repad och finhackad
- 50 g Bananschalottenlök – skalad och finhackad
- 20 g TABASCO® Buffalo Style
- 100 g Kikkoman Original
- 200 g Äggula
- Salt
- Nymalen Svartpeppar

Tillagning bearnaise

1. Smält, skira och sila smöret.
2. Håll smöret på ca 50 grader.
3. Reducera vinäger och soja ihop med hälften av örterna samt schalottenlöken tills hälften av vätskan kokat ner.
4. Vispa äggulorna ihop med reduktionen på medelvärme i kastrull/sauteuse tills äggulorna är tillagade (hård äggkräm). Mata sedan i det varma smöret under vispning (späd då och då med lite varmt vatten). När allt smör är inarbetat smaka av med TABASCO® Buffalo Style, salt och nymalen svartpeppar vänd sedan ner de färska örterna.

TOMATER

- 500 g Cocktail kvist tomat – sköljda, delade
- 50 g Sesamolja
- 50 g Lagrad balsamico
- 15 g TABASCO® Original.
- 15 g Kikkoman Original
- 50 g Salladslök
- 25 g Koriander – finskuren.

Tillagning tomat

1. Dressa tomaterna med olja, balsamico, TABASCO® Original och Kikkoman Original soja
2. Baka i ugn eller grill på hög värme i 30 sek tills de mjuknat något.
3. Vänd upp med salladslök och koriander – serveras direkt.
4. Toppa med flingsalt.

POTATISKRÄM

- 800 g King Edward potatis – skalad
- 2 kg Vatten
- 20 g Salt
- 200 g Riven cheddar
- 40 g Colman's senapspulver – löst i 70 g ljummet vatten
- 250 g Smör, osaltat - tempererat
- 200 g Vispgrädde
- 1 st Muskotöt - riven
- 2 st Vitlöksklyfta – skalad och riven
- Nymalen svartpeppar

Tillagning potatiskräm

1. Koka potatisen mjuk i vatten – häll av och passera.
2. Värm grädden med vitlök och muskot – smält ner osten i grädden.
3. Tillsätt smöret i potatisen – vänd ihop med slev.
4. Tillsätt ostgrädden, Colman's senapspulver och vispa upp – smaka av med saltet och nymalen svartpeppar.