

Julefjøl med roastbiff



Enkelt og godt i den travle førjulstid – men også lukseriøst på et julebord. Rødbeter i grove biter, kapers, rømme, gressløk, pepper, ristet rugbrød, salattopper, grove skiver smør, remulade.

1

Slik gjør du

Del rødbeter i grove biter og ha i en bolle sammen med kapers, rømme, gressløk og pepper. Vend om og vips – det deiligste tilbehør til roastbiff!

2

Legge tilbehøret på fatet

Strø salattopper utover et fat og legg på brettede roastbiff, ha remulade i en skål og ha over ekstra med gressløk.

3

Servér

Servér roastbiff med rødbetsalat og rugbrød med godt smør og litt ekstra maldon salt.

Ingredienser

Du trenger

Gilde roastbiff	2 pk
Rødbeter	1 pk (sous vide pakket)
Kapers	0,5 glass
Rømme	3 ss
Hakket gressløk	1 neve
Pepper	
Salat	1 pose
Smør	100 g
Maldonsalt	
Remulade	1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Egg
- Sennep