

Marcello's Farm
UGERUPSDAL

Basilikamarinerad rostbiff med italiensk svamprisotto

Ingredienser

6 portioner

1 kg rostbiff
2 tsk salt
1 tsk grovmalen svartpeppar

Marinad:

2 krukor färsk basilika, hackad
1 dl olivolja
2 krm salt
1 krm malen vitpeppar
1 msk vitvinsvinäger

2 msk kapris
2 röda lökar, finhackade

Italiensk risotto:

2 schalottenlökar, hackade
3 msk smör
6 dl avorioris
1,2 liter kalvbuljong, varm
200 g rensad Karl Johan, i bitar
50 g parmesanost, grovt riven
250 g sockerärter, strimlade
2 tomater, tärnade
salt och vitpeppar

Garnering:

sallat och färska örter, hyvlad parmesan

Gör så här

Värm ugnen till 125°.

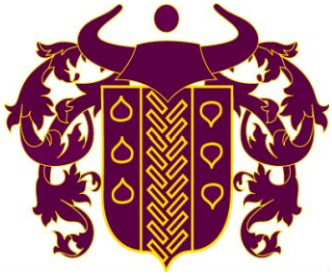
Gnid in köttet med salt och peppar och lägg i en ugnssäker form. Stek med digitaltermometer i nedre delen av ugnen till innertemperatur 55°.

Låt vila 15 minuter i folie och låt sedan kallna. Skär i tunna skivor.

Blanda basilika och olja. Tillsätt salt, peppar och vinäger.

Lägg upp skivorna på uppläggningsfat. Strö över kapris och rödlök och håll över marinaden. Täck med plastfilm och ställ kallt ca 2 timmar.

Smält 1 msk smör i en kastrull. Fräs lök, tillsätt ris och fräs ytterligare någon minut. Slå på buljong, lite i sänder allt eftersom det kokar in. Rör regelbundet i riset. Sjud tills det har en krämig konsistens.



Marcello's Farm

UGERUPSDAL

Stek svamp i smör och blanda med ris, tillsätt parmesan, sockerärter och tomater. Krydda med salt och peppar.

Tips: Karl Johansvampen kan bytas ut mot annan svamp i motsvarande mängd.