



GRILLAD BIFF med honungs-glacerad rotselleri och ruccolasås



En rätt där beska, sötma och sälta lyfter det grillade köttet. Rotsellerin får en karamelliserad yta av honung, och ruccolasåsen adderar pepprig fräschör.

Ingredienser

4 PORTIONER

TID: ca 40 minuter

400 g rotselleri

2 msk smör

3 msk honung

2 dl färsk ruccola

1 dl olivolja

1 vitlöksklyfta

8 st padrones

600 g biff (ryggbiff eller entrecôte)

Salt, nymald svartpeppar

Gör så här:

1. Koka rotselleritärningarna i saltat vatten tills de är nästan mjuka, ca 10 min. Häll av. Fräs rotsellerin gyllene i smör och honung tills den fått fin färg. Håll varmt.
2. Mixa ruccola med olivolja, pressad vitlök och honung till en grön sås. Smaka av med salt och peppar. Hetta upp 1 msk olja i en stekpanna och grilla padrones på hög värme tills de fått färg och börjat svartna lätt.
3. Grilla biffen 2–3 min/sida eller tills önskad stekgrad. Låt vila 5 min.

Skiva köttet och servera med honungsglacerad rotselleri, padrones och ruccolasås.