

## Råbiff à la Pigalle

Ingredienser för 4 personer

- 400 g oxfilé
- 150 g pancetta i små tärningar
- 2 tsk senapsfrön
- 1- 2 dl friterade surdegskrutonger
- Smetana
- Smörgåskrasse
- Rödkål
- Salt
- Champagnevinäger



Gör så här

1. Koka upp senapsfröna i saltat vatten i en kastrull och låt dem stå och dra så de blir mjuka.
2. Hyvla rödkål med osthyvel, tillräckligt för att fylla en djup tallrik. Massera in rödkålen med  $\frac{1}{2}$  - 1 tsk salt och skvätt över lite champagnevinäger. Smaka av så den får rätt balans mellan sälta och syra. Låt stå.
3. Stek pancettan så den blir riktigt knaprig.
4. Skär surdegsbaguette i tärningar, ungefär samma storlek som pancettakuberna. Friter dem i 170 grader varm olja tills de blivit vackert gyllenbruna. Låt rinna av på hushållspapper.
5. Hacka oxfilén till lagom stora bitar, det är en smaksak hur finhackad man vill ha den. Bestäm själv.
6. Blanda Oxfilé, Pancetta, Rödkål och senapsfrön i en bunke. Smaka av. Forma fina små högar på tallriken. Klicka ut smetana i små klickar runt råbiffen. Strö över krutonger och klipp på krasse.
7. Servera!

*På fotot ser ni att det ligger en tunn skiva äpple lutad mot råbiffen. Det kan man givetvis ha med. Men vi tyckte att det blev så mycket olika ingredienser så vi skippade just den detaljen.*