

Recept I Simons panna 4 personer

Kryddstekt rostbiff med rostad mandelpotatissallad

Rostbiff lokalproducerad ca 1 kg

Pepparsorter , röd , svart, vit

Rosmarin

Cayennepeppar

Paprikapulver

Blanda lika delar ca 1 msk av varje, mortla till fint pulver och gnid in rostbiffen.

Stek i stekpanna och kör klart i ugn 110 grader till innertemp på 58 grader.

Mandelpotatissallad

Vinegrette:

2 dl olivolja

2 tsk dijonsenap

1 st kapisbär

rör ihop till vinegrette

300g mandelpotatis

10 st små kvist tomater

1 st rödlök

½ purjolök

bladpersilja

salt och peppar

Rosta potatisen i ugn med olivolja salt och peppar.

Skär ner de andra ingredienserna i små bitar och blanda allt samman när potatisen är klar med vinegrette.

Servera på fat.

Happy cooking!