



#MATUTMANINGEN - S2  
#1

# Rökig ryggbiff med sötpotatisklyftor och honungsmajonnäs

[WWW.IMITTEN.SE](http://WWW.IMITTEN.SE)

## INGREDIENSER:

### För 2 portion

350 gr rumstempererad ryggbiff i skivor  
1 vitlösklyfta, riven  
2 tsk rökt paprikapulver  
1 tsk spiskummin  
2 + 3 msk olivolja  
400 gr sötpotatis i smala klyftor  
2 dl neutral olja  
2 äggulor  
1-2 tsk äppelcidervinäger  
2 msk dijonsenap  
3 msk honung  
smör och olja att steka i  
salt och nymald svartpeppar

## GÖR SÅ HÄR:

- 1) Sätt ugnen på 225°C.
- 2) Skär sötpotatis i tunna klyftor. Lägg i en ugnsfast form och håll sedan på 3 msk olivolja och vänd runt. Salta och peppra. Sätt i ugnen i 20-30 minuter.
- 3) Majonnäs: Separera äggulorna från vitorna. Tillsätt senap, vinäger och salt med äggulorna. Vispa upp äggblandningen och tillsätt oljan i en tunn stråle under konstant vispning.
- 4) Tillsätt honung i majonnäsen. Ställ i kylskåp.
- 5) Blanda riven vitlök, rökt paprikapulver, spiskummin, 2 msk olivolja, en nypa salt och lite peppar till en rub. Torka av köttet med hushållspapper och gnugga sen in det med rubben. Hetta upp en stekpanna på hög medelvärme. Stek köttet i smör och olja, ca 2 minuter per sida för medium rare. Låt köttet vila några minuter under folie på en skärbräda. Ta tillvara på köttsaften som rinner ut och blanda i dijonmajonnässåsen.
- 6) Servera rökiga ryggbiffen med de rostade sötpotatisklyftorna och honungsmajonnäsen.



#matutmaningen

\*Inspiration till ovanstående recept har hämtats från [Mitt kök Expressen](#)