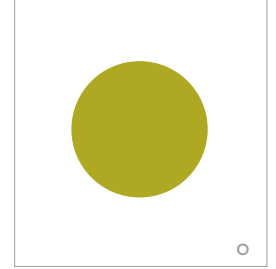




Kryddig ryggbiff med majscolv, cajunmajo och vitlöksrostad potatis

30-40 minuter • PREMIUM



Angus Ryggbiff



Majskolv



Ay Cajun-Ba



Riven Hårdost



Majonnäs



Gräslök



Panamat



Vitlösklyfta



Grönkål



Potatis

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter. Var även noggrann med att tvätta händer och köksredskap direkt efter hantering av rått kött och rå fisk.

Köksredskap

Bakplåt, stekpanna

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja

Ingredienser

	2 P	4 P
Angus ryggbiff	300 g	600 g
Potatis	500 g	1000 g
Vitlöksklyfta	2 st	3 st
Gräslök	1 påse	1 påse
Majskolv	1 st	2 st
Majonnäs 8)	50 g	100 g
Ay Cajun-ba 14)	½ paket	1 paket
Panamat	4 g	8 g
Grönkål, skuren	50 g	100 g
Riven hårdost 7) 8)	20 g	40 g

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 622 g
Energi	590 kJ/141 kcal	3671 kJ/877 kcal
Fett	8 g	47 g
Varav mättat fett	2 g	13 g
Kolhydrat	14 g	85 g
Varav sockerarter	1 g	7 g
Protein	7 g	46 g
Fiber	1 g	9 g
Salt	0,2 g	1,1 g

Allergener

7) Mjök **8)** Ägg **9)** Senap **14)** Sulfiter

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.



Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2021-V21



Rosta potatis

Ta fram **köttet** så det blir rumstempererat. Sätt ugnen på 240°/220°C (varmluft).

Tärna **potatis** (oskalad) i 2 cm stora bitar. Finhacka eller pressa **vitlök**.

Placera **potatis** på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med **vitlök**, lite **olivolja***, **salt*** och **peppar***. Rosta i ugnen i 25-30 min, eller tills gyllene.



Stek ryggbiff

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stor stekpanna på hög värme, när det återstår 10 min av **potatisens** tillagningstid. Krydda **köttet** med **Panamat**, en nypa **salt*** och **peppar***. Bryn **köttet** i stekpannan i 1 min per sida. Sänk till medelhög värme och stek i 1-2 min per sida för medium rare. Sätt **köttet** åt sidan på en tallrik, täck med folie och låt vila i 5 min.

VIKTIGT: Köttet kan ätas när den har fått en fin stekyta.

TIPS!

Stek i ytterligare 1-2 min om du vill ha köttet mer genomstekt.



Förbered cajunmajo

Finhacka **gräslök**.

Skär **majskolv** på mitten.

Blanda **majonnäs**, **Ay Cajun-ba** [½ paket, 2P], en nypa **salt*** och **peppar*** i en liten skål.



Tillsätt kål

Tillsätt **grönkål** till plåten när det återstår 5 min av **potatisens** tillagningstid. Rosta i ugnen resterande tid, eller tills **kålen** är krispig.

När **majsen** är färdig, bre på lite **cajunmajo** och strö över **riven hårdost** och **gräslök**.



Rosta majs

Ringla lite **olivolja*** över **majskolvarna** och krydda med en nypa **salt*** och **peppar***.

Placera **majs** på plåten när det återstår 20 min av **potatisens** tillagningstid.



Servera

Skär **köttet** i tjocka skivor.

Lägg upp **cajunmajs**, **vitlöksgrönsaker** och **ryggbiff** på tallrikar. Servera med resterande **cajunmajo** vid sidan av.

Smaklig måltid!