

Fetaostfylld lövbiff med potatissallad och het aioli

Nu när vi fick en extra sommarvecka njuter vi så mycket det bara går. En till tripp till Bönsand har vi hunnit med.







Några grillningar till borde hinnas med hoppas jag. Den här fyllda lövbiffen är en favorit som vi äter både sommar och vinter. Lövbiffen går både att steka och grilla. Det som är så smidigt är att både potatissalladen och lövbiffen går att förbereda.



Fetaostfylld lövbiff

6 personer

500-600 g lövbiff

1 tsk salt

1 msk olja

2 krm peppar

Fyllning

1 krm grovmald svartpeppar

1 äggula

1/2 rödlök

100 g fetaost

5 svarta oliver

Persilja

Smula fetaosten. Hacka oliverna. Hacka lök och persilja. Blanda alla ingredienser till fyllningen. Lägg ut 2 av lövbiffarna på en skärbräda. Bred ut fyllning på en av biffarna, inte riktigt ända ut i kanten. Lägg ihop biffarna och fäst med tandpetare. Pensla biffarna på båda sidor med olja, salta och peppra. Gör likadant med resten av biffarna. Lägg dem i kyl eller kylväska tills de ska grillas. Grilla ett par minuter på båda sidorna. Skär upp dem före servering.

Potatissallad med senap och soltorkade tomater

6 personer

- 1 1/2 kg kokt färskpotatis
- 1/2 dl olja
- 2 msk dijonsenap
- 3 msk svensk senap
- 1 tsk salt
- 3 msk hackad gräslök
- 3 msk hackade inlagda soltorkade tomater
- 1/2 tsk grovmald svartpeppar
- 1 tsk balsamvinäger
- 1 liten strimlad rödlök

Blanda senapssorterna. Tillsätt olja, lite i taget under vispning. Blanda i rödlök, svartpeppar, vinäger och salt. Tärna potatisen och blanda med senapsdressingen. Vänd ner soltorkade tomater och gräslök.

Het aioli

4 personer

- 2 äggulor
- 2 tsk svensk senap
- 2 dl rapsolja
- 1 pressad vitlöksklyfta
- 2 tsk sambal oelek (chilipasta)
- 2 tsk vinäger
- 1/2 tsk salt
- 1 krm svartpeppar

Vispa äggulor och senap. Tillsätt oljan mycket försiktigt under vispning. Tillsätt så mycket olja att du får en lagom konsistens (som majonnäs). Krydda med vitlök, sambal oelek, vinäger, salt och peppar.