

Kalvpannbiff med rödlökskompott

4 portioner

Kalvpannbiff

600 g kalvfärs
1 gul lök
2 msk vatten
Salt
Malen vitpeppar

Rödlökskompott

4 rödlökar
1 msk rapsolja
2 msk socker
4 msk balsamvinäger
1/2 dl rött vin
2 msk kalvfond, koncentrerad Salt
Peppar

Kalvpannbiff

Skala löken och riv den fint ner i färsen. Arbeta ihop färs, lök, vatten, salt och peppar smidigt. Forma 8 stycken biffar. Lägg biffarna i vakuumpåse och försegla med hjälp av någon av OBH Nordica Food Sealers. Sätt sous vide cirkulaton på 60 grader och lägg i pannbiffarna när rätt temperatur är uppnådd. Tillaga i sous vide cirkulaton i ca två timmar.

Ta sedan upp dem ur sous vide cirkulaton och ta ur dem ur vakuumpåsen. Hetta upp smör i en panna på medelvärme och stek biffarna hastigt 1 minut på vardera sida.

Rödlökskompott

Skala och skiva löken. Värm upp oljan i en gryta och lägg i alla ingredienser.

Koka rödlökskompotten på svag värme tills löken är riktigt mjuk och vätskan har kokat bort. Smaka av med salt och peppar.

