

# Marinerad rostbiff

★★★★☆ | 8 ingredienser | ⌚ 45 minuter

Klassiker som håller!



## Ingredienser

320 gram Rostbiff i skivor

20 ml olivolja

0,4 msk

balsamvinäger

0,4 msk Råsocker

Strö

0,4 tsk

svartpeppar

grovmalen

0,4 st rödlök(ar)

finhackad

40 ml persilja

20 ml kapris

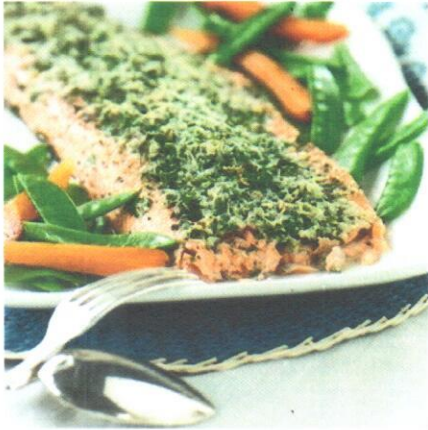
hackad

## Tillagning

1. Lägg rostbiffskivorna på ett uppläggningsfat.

2. Blanda samman ingredienserna till marinaden. Häll marinaden över rostbiffen. Låt stå och dra i kylskåp i minst 1 timme före serveringen.

Hitta inspiration bland Tastelines alla recept med rostbiff!



# Bakad lax med parmesantäcke

Av Kerstin Svensson. Foto: Olof Abrahamsson

🕒 Okänd ● 4 portioner ❤️ Bli först att gilla receptet

f Gillar du det här receptet? Dela på Facebook

Spara

🖨️ Skriv ut

✉️ Tipsa en vän

## Du behöver

- **600 g laxfilé** med skinn
- **salt** peppar
- **2 st vitlöksklyftor**
- **1 dl hackad persilja**
- **1.5 dl parmesanost** riven

Senapssås:

- **3 dl gräddfil**
- **2 msk senap** grovkornig
- **2 tsk honung**

Servera med:

- **potatis** kokt
- **sockerärter**
- **morot**

Ugn: 200°

## Gör så här

- 1 Lägg laxfilén med skinnsidan ner på en plåt med bakplåtspapper. Salta och peppra.
- 2 Blanda pressad vitlök, persilja och parmesanost, och strö över laxen. Tillaga i ugnen tills laxen är klar, c minuter.
- 3 Senapssås: Rör ihop gräddfil, senap och honung. Smaka av med salt och peppar. Servera med kokt pota kokta sockerärter och kokta morötter (skurna på längden).

Denna sajt drivs av Story House Egmont AB. Story House Egmont publicerar ett hundratal tidningar och webbplatser, däribland Hemmets Journal, Hus & Hem, Icakuriren, Vagabond, Kalle Anka och Bamse. Vi har även en omfattande verksamhet inom böcker, spel, aktivitetsprodukter och event, samt är snabbt växande inom e-handel och digitala marknadsföringstjänster. Story House Egmont är en del av den nordiska mediekoncernen och stiftelsen Egmont som varje år delar ut mer än 120 miljoner kronor för att hjälpa utsatta barn och ungdomar. Läs mer på [www.storyhouseegmont.se](http://www.storyhouseegmont.se).

Story House Egmont AB, Pyramidvägen 7, 16991 Solna, Tel: 08-692 01 00, Orgnr: 556046-9206

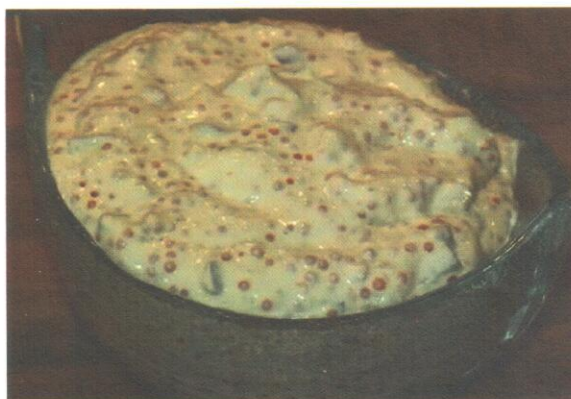


# Kall romsås

★★★★☆ | 7 ingredienser | ⌚ 15 minuter

Kcal: 200 Protein: 4 gram Fett: 20 gram

Kolhydrater: 2 gram



En kall romsås passar utmärkt till många fiskrätter. Detta recept är enkelt och riktigt smarrigt!

## Ingredienser

citronsaft Efter smak.  
80 ml crème fraiche  
0,2 burk(ar) röd rom  
citronpeppar Efter smak.  
dill Efter smak.  
0,4 msk majonnäs  
rödlök(ar) Efter smak.

## Tillagning

1. Blanda Creme Fraiche, Majonnäs och Rom i en skål.
2. Tillsätt Citronsaft och kryddor + eventuell hackad Rödlök och smaka av.
3. Låt stå kyld ca: 20-30min innan servering.
4. Avnjuts med en fin bit lax eller liknande!



Medlemsrecept:  
Wopi