**Oscars råbiff**

Detta är receptet på den råbiff som Oscar serverade oss på avslutningen vi hade här på Vellingeblomman för några år sedan.

Mal 80g högrev per portion. Smaka upp med salt och peppar och finhackad schalottenlök.

Gör en dijonaise i botten på nyslagen majonnäs med dijonsenap efter smak.

Placera råbiffen ovanpå och därefter rikligt med färskriven parmesan för att sedan toppa med vattenkrasse.

**Hemlagad majonnäs** 6 portioner

* 3 äggulor
* 1,5 tsk dijonsenap (tillsätt ytterligare efter smak)
* 1,5 msk vitvinsvinäger
* 3,75 dl matolja
* salt
* peppar
1. Blanda äggulor, senap och vinäger.
2. Tillsätt olja droppvis under konstant vispning. Smaka av din hemlagade majonnäs med salt och peppar.