



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pannbiff med lök, gräddsås och kokt potatis

Pannbiffar med lök

Gul lök 2 st
Nötfärs 250 g
Ströbröd ½ förp
Mjöl ½ dl
● Salt ½ tsk
● Socker 2 krm
● Vatten 2 msk

Gräddsås

● Vetemjöl ¾ msk
Mjöl 2 dl
Vispgrädde ½ dl
Oxbuljong ½ förp
Kinesisk soja 1 tsk

Sallad

Snackgurka 1 st
Mixsallad 50 g
● Vitvinsvinäger ½ msk

Tillbehör

Småpotatis 400 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt, Smör,
Socker, Svartpeppar,
Vatten, Vetemjöl,
Vitivinsvinäger

1. Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Pannbiffar med lök:** Lägg nötfärs i en bunke. Blanda med ströbröd, mjöl, salt och lite nymald svartpeppar. Forma till 2 biffar. Skiva gul lök tunt.
3. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek biffarna ca 2 min per sida. Lägg ner löken och krydda med socker. Stek pannbiffar och lök ytterligare ca 8 min, tills biffarna är helt genomstekta. Tillsätt vatten efter halva tillagningstiden.
4. **Gräddsås:** Hetta upp lite smör i en liten kastrull. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjöl, vispgrädde, oxbuljong och kinesisk soja. Sjud ca 4 min. Smaka av med lite nymald svartpeppar.
5. **Sallad:** Tärna snackgurka och lägg i en skål tillsammans med mixsallad. Blanda med olivolja, vitvinsvinäger, lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera pannbiffar med stekt lök, gräddsås, kokt potatis och sallad.