



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Dragonbiffar med svampsås, fänkålssallad och rostad potatis

Rostad potatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st

Svampsås

- Champinjoner 100 g
- Bananschalottenlök 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Vetemjöl* 1 tsk
- Vatten 1½ dl
- Balsamvinäger 1 msk
- Kycklingbuljong ½ påse
- Socker 1 tsk
- Kinesisk soja ½ tsk

Dragonbiffar

- Ströbröd ½ förp
- Mjolk* ½ dl
- Torkad dragon 1½ tsk
- Dijonsenap 1 msk
- Salt ½ tsk
- Nötfärs 250 g

Fänkålssallad

- Fänkål 1 st
- Rött äpple 1 st
- Vitvinsvinäger 2 tsk

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper,
- Balsamvinäger, Mjolk*,
- Olivolja, Salt, Socker,
- Svartpeppar, Vatten,
- Vetemjöl*,
- Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Halvera potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Svampsås:** Kvarta champinjoner. Hacka schalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek svampen ca 2 min. Tillsätt löken och pressad vitlök, stek ytterligare ca 1 min. Lägg över svampen i en kastrull. Pudra över vetemjöl och rör om. Spara stekpannan.
4. Blanda ner vatten (lite i taget), balsamvinäger, kycklingbuljong, socker och kinesisk soja. Koka upp och sjud ca 5 min.
5. **Dragonbiffar:** Blanda ströbröd, mjölk, torkad dragon, dijonsenap, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner nötfärs och forma till 4 mindre biffar. Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan och stek färsbiffarna ca 2 min per sida.
6. Slå över svampsåsen över biffarna. Täck med lock och sjud ca 5 min, tills biffarna är helt genomstekta.
7. **Fänkålssallad:** Hyvla fänkål tunt. Strimla äpple. Lägg allt i en salladskål. Blanda med vitvinsvinäger och lite flingsalt.
8. Servera dragonbiffar med svampsås, fänkålssallad och rostad potatis.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ