



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Biff à la Lindström med kapris, rödbetor och timjansmör

Lökrostad potatis

Småpotatis 450 g
Gul lök 1 st

- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Timjansmör

Torkad timjan ½ tsk

- 🏠 Smör 20 g
- 🏠 Vitlök ½ klyfta
- 🏠 Salt ½ krm

Biff à la Lindström

Kokt rödbeta ¼ förp
Kapris ½ burk
Nötfärs 250 g

- 🏠 Ströbröd 2 msk
- 🏠 Mjolk ½ dl
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Smör

Balsamicokokta rödbetor

Kinesisk soja 1 tsk
Kokt rödbeta ¾ förp
Babyspenat 65 g
🏠 Vetemjöl 1 ½ tsk
🏠 Balsamvinäger 3 msk
🏠 Vatten 1 ½ dl
🏠 Socker 2 tsk
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Till servering

Kapris ½ burk

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Ställ fram smör så att det är rumstempererat till punkt 3.
2. **Lökrostad potatis:** Klyfta småpotatis och gul lök. Lägg potatisen i en ugnform och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga i övre delen av ugnen ca 15 min. Tillsätt löken och tillaga allt ytterligare ca 10 min.
3. **Timjansmör:** Blanda ihop rumstempererat smör med pressad vitlök, torkad timjan och salt i en liten skål.
4. **Biff à la Lindström:** Skär kokta rödbetor i små tärningar. Häll av kapris. Blanda tärnad rödbeta, kapris, ströbröd, mjolk, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner nötfärs och forma till 2 biffar. Stek biffarna i en stekpanna med lite smör ca 2 min per sida. Lägg över i en smord ugnform och tillaga klart längst ner i ugnen ca 8 min, tills biffarna är helt genomstekta (innertemp 72°C). Låt stekpannan stå till punkt 5.
5. **Balsamicokokta rödbetor:** Värm upp den använda stekpannan. Pudra ner vetemjöl och blanda runt. Tillsätt balsamvinäger, vatten, kinesisk soja, socker och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ca 3 min. Vänd ner rödbetor och babyspenat, sjud ytterligare 1 min.
6. Servera biff à la Lindström med lökrostad potatis, balsamicokokta rödbetor och timjansmör. Toppa med resten av kaprisen.