



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Västerbottensfylld pannbiff med fänkålsbräserad lök och jordärtskocksstomp

Pannbiff

Nötfärs 250 g
Riven Västerbottensost 50 g

- 🏠 Ströbröd ¼ dl
- 🏠 Mjolk ½ dl
- 🏠 Äggula 1 st
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Smör

Fänkålsbräserad lök

Fänkålsfrö 1 tsk
Gul lök 1 st
Kinesisk soja 1 tsk
🏠 Vetemjöl 1 tsk
🏠 Balsamvinäger 1 msk
🏠 Vatten 2 dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Jordärtskocksstomp

Jordärtskocka 250 g
Mospotatis 450 g
🏠 Mjolk ½ dl
🏠 Smör
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Topping

Krasse 1 förp

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Jordärtskocksstomp:** Skala jordärtskocka och skär i små bitar. Skala och halvera mospotatis. Koka allt mjukt i en kastrull med lättsaltat vatten.
3. **Pannbiff:** Blanda ströbröd, mjolk, äggula, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner nötfärs och riven Västerbottensost. Forma smeten till två lika stora biffar. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek pannbiffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnsfast form (spara stekpannan till punkt 4). Tillaga klart biffarna mitt i ugnen ca 15 min, tills biffarna är helt genomstekta (innertemp 72°C).
4. **Fänkålsbräserad lök:** Mortla fänkålsfrö i en mortel. Strimla gul lök. Stek löken på medelvärme i den använda stekpannan ca 4 min. Krydda med mortlade fänkålsfrön. Pudra över vetemjöl. Blanda ner balsamvinäger, kinesisk soja, vatten och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ca 3 min.
5. **Jordärtskocksstomp:** Häll av potatis och jordärtskocka och vispa sönder allt med en elvisp eller ballongvisp. Tillsätt mjolk och lite smör, vispa ihop till ett stomp. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Servera Västerbottensfyllda pannbiffar med fänkålsbräserad lök och jordärtskocksstomp. Toppa med krasse.