



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pannbiff med potatismos och lingon

Pannbiffar

Gul lök 1 st
 Kinesisk soja ½ tsk
 Nötfärs 250 g
 🏠 Ströbröd ¼ dl
 🏠 Mjök ½ dl
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Smör

Potatismos

Mopotatis 450 g
 🏠 Mjök 1 dl
 🏠 Smör 1 msk
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Morötter 150 g
 Gurka ½ st
 Rårörda lingon 100 g

1. Skala och koka mopotatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Pannbiffar:** Skiva gul lök. Blanda ströbröd, mjök, kinesisk soja, salt, lite nymald svartpeppar och nötfärs i en bunke. Forma till 2 biffar.
3. Hetta upp lite smör i en stekpanna. Stek biffarna ca 7 min per sida på medelvärme, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C). Lägg ner lökskivorna i stekpannan och stek tillsammans med biffarna de sista minuterna.
4. Skala morötter. Skär morötter och gurka i stavar. Ställ i glas.
5. **Potatismos:** Värm mjök och smör i en kastrull. Häll bort vattnet från potatiskoket. Mosa potatisen med en elvisp eller potatisstöt och tillsätt mjökblandningen. Vispa till ett mos. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera nystekt pannbiff med lök, potatismos, grönsaker och rårörda lingon.