



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Senapsbiffar med lötsky, persilja och gurka

Senapsbiffar

Dijonsenap 1 msk

Nötfärs 250 g

🏠 Ströbröd ¼ dl

🏠 Mjolk ½ dl

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Olivolja

Lötsky

Gul lök 1 st

Kinesisk soja 1 tsk

🏠 Smör ½ msk

🏠 Socker ½ tsk

🏠 Vetemjöl 1 tsk

🏠 Vatten 2 dl

🏠 Salt

Till servering

Potatis 400 g

Bladpersilja 20 g

Gurka 1 st

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).

2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

3. **Senapsbiffar:** Blanda ströbröd, mjolk, dijonsenap, salt, lite nymald svartpeppar och nötfärs i en bunke. Forma till 2 biffar.

4. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn biffarna ca 3 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 8 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C). Spara pannan.

5. **Lötsky:** Skiva gul lök. Hetta upp smör i den använda stekpannan och bryn löken med socker ca 3 min. Pudra över vetemjöl. Rör ner vatten och kinesisk soja. Sjud ca 5 min och smaka av med lite salt.

6. Grovhacka bladpersilja och skär gurkan i stavar. Servera senapsbiffar med lötsky, nykokt potatis och gurka. Toppa med persilja!