



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pannbiffar med inlagd gurka och kokt potatis

Till servering

Potatis 400 g
Bladpersilja 20 g

Inlagd gurka

Snackgurka 1 st
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Socker 2 msk
🏠 Ättiksprit (12%) 1 msk

Pannbiffar

Mjolk ½ dl
Torkad timjan 1 tsk
Nötfärs 250 g
🏠 Ströbröd ¼ dl
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Smör ½ tsk

Sås

Bananschalottenlök 1 st
Mjolk 2 dl
Kinesisk soja ½ tsk
🏠 Smör
🏠 Vetemjöl ½ msk
🏠 Köttbuljong ½ tärning
🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Socker ½ tsk

1. Koka potatis i lättsaltat vatten.
2. **Inlagd gurka:** Skiva snackgurka tunt och lägg i en bunke. Blanda med vatten, socker och ättiksprit (12%).
3. **Pannbiffar:** Blanda mjölk, ströbröd, torkad timjan, salt, lite nymald svartpeppar och nötfärs i en bunke. Forma färsen till 4 biffar.
4. Hetta upp en rymlig stekpanna med lite smör och bryn biffarna ca 2 min per sida, tills de fått färg. Lyft över på en tallrik. Spara pannan.
5. **Sås:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp lite smör i den använda stekpannan och fräs löken ca 2 min. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjölk, lite i taget. Tillsätt smulad köttbuljong, socker, vitvinsvinäger, kinesisk soja och lite nymald svartpeppar. Lägg tillbaka biffarna i pannan och sjud ca 6 min, tills biffarna är helt genomstekta (innertemp 72°C).
6. Grovhacka bladpersilja. Toppa pannbiffarna med persilja och servera med sås, inlagd gurka och kokt potatis.