



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkonfärsbiffar med lötsky och kokt potatis

Kalkonfärsbiffar

Dijonsenap 1 tsk
Kalkonfärs 300 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
- 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
- 🏠 Salt

Tillbehör

Potatis 400 g
Morötter 300 g
Bladpersilja 20 g

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Kalkonfärsbiffar:** Blanda ströbröd, mjölk, dijonsenap, salt, lite nymald svartpeppar och kalkonfärs 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, kinesisk soja och smulad kycklingbuljong. Sjud ca 6 min och smaka av med lite salt.
6. Grovriv morötter och lägg upp i en skål. Hacka bladpersilja.
7. Servera kalkonfärsbiffar med lötsky, nykokt potatis och rårivna morötter. Toppa med persilja.