



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Senapsbiffar på kalkon med löksky, persilja och gurka

Senapsbiffar

Kalkonfärs 300 g
Dijonsenap 1 msk

- 🏠 Ströbröd ¼ dl
- 🏠 Mjök ½ dl
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

Löksky

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 ½ st

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka småpotatis i lättsaltat vatten.
3. Blanda ströbröd, mjök, 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 2-3 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen 6-8 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C). Spara pannen.
5. **Löksky:** Skiva gul lök. Hetta upp lite smör i den använda stekpannan och bryn löken med socker 2-3 min. Pudra över vetemjöl. Rör ner vatten och kinesisk soja. Sjud 5-6 min och smaka av med lite salt.
6. Grovhacka bladpersilja och skär gurkan i stavar. Servera senapsbiffar med löksky, nykokt potatis och gurka. Toppa med persilja!