



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pannbiff med potatismos och lingon

Potatismos

Mospotatis 400 g

- 🏠 Mjöl 1 dl
- 🏠 Smör 1 msk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Pannbiffar

Gul lök 1 st
Kinesisk soja ½ tsk
Nötfärs 250 g

- 🏠 Ströbröd ¼ dl
- 🏠 Mjöl ½ dl
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Smör

Tillbehör

Morot 2 st
Gurka 1 st
Rårörda lingon 100 g

1. **Potatismos:** Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Pannbiffar:** Skiva gul lök. Blanda ströbröd, mjöl, 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. **Tillbehör:** Skala morötter. Skär morötter och gurka i stavar. Ställ i glas.
5. **Potatismos:** Värm mjöl och smör i en kastrull. Häll bort vattnet från potatiskoket. Mosa potatisen med en elvisp eller potatisstöt och tillsätt mjölkblandningen. Vispa till ett mos. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera nystekt pannbiff med lök, potatismos, grönsaker och rårörda lingon.