



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pannbiff med potatismos och lingon

Potatismos

Mospotatis 400 g

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

Pannbiffar

- Gul lök 1 st
- Ströbröd ½ förp
- Kinesisk soja ½ tsk
- Nötfärs 250 g
- 🏠 Mjök 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, mjök, 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. 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 mjök 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.**