



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

Ströbröd ½ förp
Nötfärs 250 g
Gul lök 1 st

- 🏠 Mjök ½ dl
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Smör

Tillbehör

Morot 2 st
Gurka 1 st
Rårörda lingon 1 förp

1. Potatismos: Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. Pannbiffar: Blanda ströbröd, mjök, salt, lite nymald svartpeppar och nötfärs i en bunke. Forma till 2 biffar. Hetta upp lite smör i en stekpanna. Stek biffarna ca 7 min per sida på medelvärme, tills de är helt genomstekta

3. Skiva gul lök. Lägg ner lökskivorna i stekpannan och stek tillsammans med biffarna de sista minuterna.

4. Tillbehör: Skala morötter. Skär morötter och gurka i stavar.

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.