LiNAS

Betygsätt din rätt och läs mer:

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

15 - 20 min 2 PORTIONER LM 046_2

Fransk nötfärspanna med dragon och dijonsenap

Nötfärsgryta
Purjolök ½-1 st
Nötfärs 250 g
- Salt 2 krm
- Svartpeppar 1 krm
- Vetemjöl* 1½ tsk

Vispgrädde ½ dl
- Vatten 2½ dl

Kinesisk soja ½ tsk
Dijonsenap 1-2 msk
Torkad dragon 1 förp

Till servering
Potatis 400 g
Babyspenat 30 g

Att ha hemma ●
Olja, Salt, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl*

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Nötfärsgryta:** Halvera purjolök och skär i ca 2 cm stora bitar. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Fräs nötfärs ca 5 min. Tillsätt purjolök och fräs ytterligare ca 3 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Pudra över vetemjöl. Rör ner vispgrädde, vatten och kinesisk soja.
3. Koka upp och sjud ca 5 min. Rör ner dijonsenap (efter egen smak) och torkad dragon. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Blanda ner babyspenat vid servering eller servera som en sallad vid sidan av (se tips!).
4. Servera fransk nötfärsgryta med babyspenat och kokt potatis.

TIPS! Blanda babyspenat med lite olivolja, vinäger, salt och lite nymald svartpeppar direkt i påsen!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ