

inköpslistan.se

Av: Ulrika

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

ANANASBIFFAR I UGN

Ingredienser

400 g blandfärs
1,5 dl mjölk, lätt
$^1/_2$ dl ströbröd
1 st lök, gul
1 dl jordnötter
2 tsk senap
1 tsk curry
2 krm svartpeppar, grovm.
1 tsk salt
1 st ägg
8 st ananas, skivor
2 dl ost, riven

Sås

2 dl creme fraiche, lätt
1 dl grädde, matlagning
1 dl ananasspad
1 msk kinesisk soja
2 tsk senap

Gör så här

Sväll skorpmjöl i mjölk ca 5 min.
Hacka löken fint och jordnötterna grovt. Blanda alla ingredienser och forma 8 biffar. Lägg en ananasskiva på varje biff och strö över riven ost.
Stek i ugn 10 min. i 225 grader.
Blanda under tiden ingredienserna till såsen och häll den runt om biffarna när de 10 minutrarna har gått.
Stek ytterligare 10 min. i ugnen.

Servera med klyftpotatis och sallad.