

inköpslistan.se

Av: Annika Wennersten

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat

FÄRSBIFFAR MED BLOMKÅLSGRATÄNG

Ingredienser

2 msk havregryn
1/2 dl grädde, matlagning
400 g blandfärs
1 krm svartpeppar
1 krm salt
1 st ägg
2 msk smör
1 kg blomkål
4 dl grädde, matlagning
2 msk dijonsenap
1 krm salt
1 krm svartpeppar
100 g ost, riven

Gör så här

Tillagning
Biffar
1. Blötlägg havregrynen i mjölken i 5 minuter i en bunke. Mosa lite med en gaffel. Tillsätt köttfärsen och blanda i salt och peppar samt ett ägg.

2. Rör runt till en jämn smet. Forma till biffar och stek i smör.

Blomkålsgratängen
1. Sätt ugnen på 225 grader. Skär blomkålen i buketter och skölj. Tina blomkålen och lägg dessa i en ugnsform.

2. Vispa ihop havrerädde med senap, salt och peppar och häll över blomkålen. Blanda ner riven ost. Gratinera i ugnen i ca 30 minuter.