

inköpslistan.se

Av: Isabel Brattkull

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

FYLLD LÖVBIFF

Ingredienser

4 skivor lövbiff *(stora, ca 150 g/st)*
1 tsk salt
4 tsk dijonsenap
2 tsk pepparrot *(riven)*
2 msk margarin

Sås

2 dl vispgrädde
1 tsk dijonsenap

Gör så här

Strö salt på köttbitarna. Fördela senap och pepparrot ovanpå. Vik köttskivorna dubbla och stek dem i matfett i het stekpanna 2 - 3 minuter på varje sida. Ta upp biffarna och håll dem varma.

Häll grädde i pannan och sjud ihop några minuter. Smaksätt med fransk senap och ev mer salt och peppar.

Servera lövbiffen med sås, stekt klyftpotatis och grillade tomater.