

inköpslistan.se

Av: Chris Wesslén

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt

KÖTTFÄRSBIFFAR I HET SÅS

Ingredienser

400 g nötfärs
1 tsk spiskummin
1 klyfta vitlök *(pressad)*
1 dl creme fraiche, lätt
1 knippe persilja *(hackas)*
3 dl ris, basmati

Sås

1 msk margarin
1 st lök, gul *(hackas)*
1 burk tomater, krossade
1 tärning buljong, grönsak
1 dl creme fraiche, lätt
1 st chipotle *(hackas)*

Gör så här

Sätt på riset

Blanda samman köttfärs, salt, peppar, spiskummin, vitlök och creme fraiche till en jämn smet. Forma smeten till små biffar som steks i margarinet.

Börja med såsen under tiden som biffarna steks. Bryn löken i margarinet och tillsätt sedan de övriga ingredienserna. Chipotle är en slags chilifrukt men om denna är svår att få tag i kan tabasco chipotle användas och droppas i efter tycke och smak.