

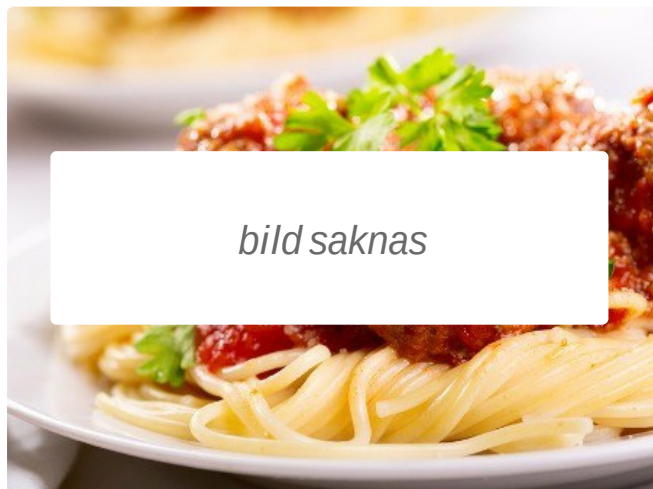


bild saknas

- ▮ 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 tomat, 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 margarin.

Börja med såsen under tiden som biffarna steks. Bryn löken i margarin 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.