



- ▮ 4 port
- ▮ Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat

## KÖTTFÄRSBIFFAR MED MOROTSSALSA

### Ingredienser ▮

400 g nötfärs  
4 msk sweet chilisås  
2 msk soja (*Mrs Cheng Mushroom*)  
2 klyftor vitlök (*pressad*)  
2 msk fond, kalv  
1 msk potatismjöl  
1 msk rapsolja (*till stekning*)

### ▮ Morots salsa

2 st morötter  
1 st gurka  
2 st apelsin  
2 msk olivolja  
1 tsk strösocker  
1 krm salt  
1 krm svartpeppar

### Gör så här ▮

#### Köttfärsbiffar:

Blanda alla ingredienser i en bunke, gör pannbiffar och stek på svag värme i ca. 20 minuter

#### Morots salsa:

Riv morötter grovt, riv Gurkan grovt, blanda i en sallads skål.

#### Dressing:

Pressa 4 Apelsin halvor, blanda med olivolja (smaka av med mer eller mindre efter tycke)

Blanda i socker, salt, peppar (samma här smaka av efter tycke)

Uncle bens Ris serveras till