

inköpslistan.se

Av: Doggen

- 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 ingridienser 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