

inköpslistan.se

Av: Mikael Frödin

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Fest

KÖTTFÄRSBIFFAR MED SENAPSCHAMPINJONER

Ingredienser

150 g bacon *(tärnad)*
400 g nötfärs
1 st lök, gul
1 dl ströbröd
1 dl mjölk, lätt
1 st ägg
1 tsk salt
1/2 tsk svartpeppar
250 g champinjon *(färska)*
1 st rödlök
1 msk smör
2 dl grädde, matlagning *(mager)*
1 tsk senap, dijon
1 nypa salt *(efter smak)*
1 nypa svartpeppar *(efter smak)*
0,8 kg potatis

Gör så här

1. Knaperstek det tärnade baconet. Låt fettet rinna av på en bit hushållspapper. Sätt ugnen på 200 grader. Låt ströbrödet svälla i mjölken. Arbeta samman ströbrödsblandningen med köttfärsen, baconet, hackad löken, ägget, salt och peppar.

2. Forma fyra stora biffar. Bryn dem på båda sidor i en stekpanna och efterstek dem i ugnen i en ugnsform i ca 10 minuter.

3. Bryn undertiden den fint tärnade potatisen i en stekpanna med lite margarin eller olja. Salta och peppra.

4. Bryn champinjonerna i smör. Strimla och blanda i rödlöken och häll på grädde och senap, salta och peppra. Koka ihop i ca 1 minut.

5. Servera biffarna tillsammans med råstekt potatis och den krämiga champinjonröran.