



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Fest

## LÖVBIFF MED INDISKA SMAKER

### Ingredienser ▮

500 g lövbiff *(eller annan biff)*  
2 msk margarin, flytande  
*(ev mjölkfritt)*  
salt  
svartpeppar  
paprikapulver *(0,5 tsk)*  
spiskummin *(0,5 tsk)*  
 $\frac{1}{2}$  tsk ingefära, malen  
1 tsk garam masala  
2 klyftor vitlök  
1 st lök, gul  
3 dl tomat, krossade  
2 msk honung, flytande  
 $\frac{3}{4}$  dl grädde, mellan  
1 kg potatis  
2 tsk mynta  
1 st citron *(end. skalet, finrivet)*  
200 g gröna bönor *(frysta)*

### Gör så här ▮

1. Lägg klyftade potatis i långpanna. Ringla över hälften av margarinet. Krydda med mynta o salt. Ugnsbaka 40 min. i 225 grader. Strö på skalet av citronen.
2. Stek köttet snabbt i resten av margarinet. Inte riktigt genomstekt. Salta och peppra, lägg köttet åt sidan.
3. Fräs lök o pressad vitlök. Krydda med spiskummin, paprikapulver, ingefära o garam masala. Tillsätt tomat, honung o grädde. Koka ihop i tio minuter.
4. Lägg i köttet - låt bli varmt.
5. Servera m potatis och gröna bönor.