

inköpslistan.se

Av: Jon Andersson

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

LÖVBIFFSGOTT

Ingredienser

300 g lövbiff
2 st lök, gul
1 dl syltlök
1 msk senap
1 msk soya
1 tärning buljong, kött
2 dl vatten
1 dl creme fraiche, lätt
1 tsk salt
1 krm svartpeppar

Gör så här

Skär lövbiffen i strimlor, hacka lökarna. Lägg i kött, lök och syltlök i en kastrull. Tillsätt senap, soya, smulad buljongtärning, vatten och fraiche. Rör om och låt småputtra 15-20 min. Krydda med salt och peppar. Servera med ris och en läcker sallad.