



bild saknas



- ▮ 4 port
- ▮ Nötkött, Huvudrätt, Lättlagat

## PANNBIFF MED LÖK, SKYSÅS OCH POTATIS

### Ingredienser ▮

400 g nötfärs  
2 st lök, gul  
3 msk fiber havregryn  
1 dl mjölk  
1 msk bostongurka  
1 nypa salt  
1 nypa svartpeppar  
1 nypa grillkrydda  
3 dl vatten  
1 tsk fond, kalv  
1 tsk senap, dijon  
1 tsk majzena redning  
12 st potatis

### Gör så här ▮

1. Skala och börja koka upp potatisen.
  2. Finhacka 1 lök och blanda i en skål med havregryn, senap, bostongurka och mjölk.  
Låt det svälla en stund ca 10 min.  
Blanda i färs.  
Krydda efter egen smak.
  3. Forma biffar och stek gyllenbruna.
  4. Skiva andra löken i strimlor och stek den tills den blir bra.
  5. Häll fond, vatten och redning i stekpannan och låt koka upp.
- Servera biffarna med potatisen och skysåsen och den stekta löken.