



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Nötfärsbiffar med lötsky och kokt potatis

## Nötfärsbiffar

Ströbröd ½ förp  
● Mjolk\* ½ dl  
Dijonsenap 1 tsk  
● Salt ½ tsk  
Nötfärs 250 g

## Lötsky

Gul lök 1 st  
● Smör\* ½ msk  
● Socker ½ tsk  
● Vetemjöl\* 1 tsk  
● Vatten 2 dl  
Kinesisk soja 1 tsk  
Kycklingbuljong ½ påse

## Tillbehör

Småpotatis 400 g  
Morötter 300 g  
Bladpersilja 20 g

## Att ha hemma ●

Mjolk\*, Olivolja, Salt,  
Smör\*, Socker,  
Svartpeppar, Vatten,  
Vetemjöl\*

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Nötfärsbiffar:** Blanda ströbröd, mjolk, dijonsenap, salt, lite nymald svartpeppar och nötfärs i en bunke. Forma till 2 biffar.
4. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn biffarna ca 3 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 8 min, tills de är helt genomstekta. Spara pannan.
5. **Lötsky:** Skiva gul lök. Hetta upp smör i den använda stekpannan och bryn löken med socker ca 3 min. Pudra över vetemjöl. Rör ner vatten, kinesisk soja och kycklingbuljong. Sjud ca 6 min och smaka av med lite salt.
6. Gro riv morötter och lägg upp i en skål. Hacka bladpersilja.
7. Servera nötfärsbiffar med lötsky, nykokt potatis och rårivna morötter. Toppa med persilja.