



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Pannbiff med lök, gräddsås och kokt potatis

## Pannbiffar med lök

- Gul lök 2 st
- Nötfärs 250 g
- Ströbröd ½ förp
- Mjöl ½ dl
- Salt ½ tsk
- Socker 2 krm
- Vatten 2 msk

## Gräddsås

- Vetemjöl\* ¾ msk
- Mjöl 2 dl
- Vispgrädde ½ dl
- Oxbuljong ½ förp
- Kinesisk soja 1 tsk

## Sallad

- Snackgurka 1 st
- Mixsallad 50 g
- Vitvinsvinäger ½ msk

## Tillbehör

- Småpotatis 400 g

## Att ha hemma ●

- Olivolja, Olja, Salt, Smör\*, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl\*, Vitvinsvinäger

1. Koka småpotatis mjuk i lattsaltat vatten.
2. **Pannbiffar med lök:** Lägg nötfärs i en bunke. Blanda med ströbröd, mjöl, salt och lite nymald svartpeppar. Forma till 2 biffar. Skiva gul lök tunt.
3. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek biffarna ca 2 min per sida. Lägg ner löken och krydda med socker. Stek pannbiffar och lök ytterligare ca 8 min, tills biffarna är helt genomstekta. Tillsätt vatten efter halva tillagningstiden.
4. **Gräddsås:** Hetta upp lite smör i en liten kastrull. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjöl, vispgrädde, oxbuljong och kinesisk soja. Sjud ca 4 min. Smaka av med lite nymald svartpeppar.
5. **Sallad:** Tärna snackgurka och lägg i en skål tillsammans med mixsallad. Blanda med olivolja, vitvinsvinäger, lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera pannbiffar med stekt lök, gräddsås, kokt potatis och sallad.