



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kalkonfärsbiffar med lötsky och kokt potatis

## Kalkonfärsbiffar

Ströbröd ½ förp

● Mjök\* ½ dl

Dijonsenap 1 tsk

● Salt ½ tsk

Kalkonfärs 300 g

## Löksky

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 ●

Mjök\*, 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. **Kalkonfärsbiffar:** Blanda ströbröd, mjök, dijonsenap, salt, lite nymald svartpeppar och kalkonfärs 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. **Löksky:** 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 kalkonfärsbiffar med lötsky, nykokt potatis och rårivna morötter. Toppa med persilja.