



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärsbiff à la Lindström med haricots verts, potatis och rosmarinsky

Rostad potatis

Potatis 400 g
Morot 2 st
● Bakplåtspapper 1 st

Fläsk à la Lindström

Kokt rödbeta ¼ förp
Bananschalottenlök 1 st
Kapris ⅓ burk
Ströbröd ½ förp
● Mjolk* ½ dl
● Salt 2 krm
Fläskfärs 250 g

Skysås

● Smör* ½ msk
● Vetemjöl* ½ msk
● Vatten 1½ dl
Balsamvinäger ½ msk
Kycklingbuljong ½ förp
Rosmarin/timjan mix ½ tsk
● Socker ½ tsk

Grönsaker

Kokt rödbeta ¾ förp
Haricots verts 1 förp
Kapris ⅓ burk

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Mjolk*,
Olja, Salt, Smör*, Socker,
Svartpeppar, Vatten,
Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Halvera potatis. Skala och halvera morot. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Fläsk à la Lindström:** Skär en kokt rödbeta i små tärningar (resten av betorna är till steg 6). Grov riv schalottenlök och häll av kapris. Blanda tärnad rödbeta, lök, kapris, ströbröd, mjölk, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner fläskfärs och forma till 2 biffar.
4. Hetta upp lite olja i en rymlig stekpanna och stek biffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart längst ner i ugnen ca 10 min, tills biffarna är helt genomstekta. Spara stekpannan.
5. **Skysås:** Smält smör i den använda stekpannan. Pudra över vetemjöl och vispa ner vatten, balsamvinäger, kycklingbuljong och "rosmarin/timjan mix". Koka upp och sjud ca 3 min. Smaka av med lite nymald svartpeppar.
6. **Grönsaker:** Klyfta resten av kokt rödbeta. Dela haricots verts. Hetta upp lite smör i en stekpanna. Fräs kapris och haricots verts ca 3 min. Tillsätt rödbeta och fräs ytterligare ca 2 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Servera fläsk à la Lindström med rostad potatis, morot, skysås och grönsaker.