



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pannbiff med ugnstekt kål och potatismos

Potatismos

Mospotatis 450 g

- Mjök* ½-1 dl
- Smör* 1 msk

Ugnstekt vitkål

Gul lök 1 st

- Smör* 1 msk
- Strimlad vitkål 2 förp
- Flytande honung 1 förp
- Torkad timjan 1 förp
- Salt 2 krm

Pannbiffar

- Ströbröd ½ förp
- Mjök* ½ dl
- Blandfärs 250 g
- Salt ½ tsk

Till servering

Rårörda lingon 100 g

Att ha hemma ●

Mjök*, Olja, Salt, Smör*, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Potatismos:** Skala mospotatis och koka i lättsaltat vatten.
3. **Ugnstekt vitkål:** Strimla gul lök. Hetta upp smör i en stekpanna på medelvärme och fräs gul lök, strimlad vitkål, flytande honung, salt och torkad timjan ca 5 min. Lägg över i en ugnform.
4. **Pannbiffar:** Blanda ströbröd, mjök, blandfärs, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Forma färsen till 2 pannbiffar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och bryn biffarna ca 2 min per sida. Lägg biffarna ovanpå kålen. Tillaga klart mitt i ugnen ca 12 min, tills biffarna är helt genomstekta.
5. **Potatismos:** Värm mjök och smör i en liten kastrull. Häll av och mosa potatisen med en elvisp eller potatisstöt. Tillsätt mjölkblandningen och vispa till ett mos, smaka av med salt.
6. Servera pannbiffar med ugnstekt vitkål, potatismos och rårörda lingon.