



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Biff à la Lindström med kapris, rödbetor och timjansmör

Lökrostad potatis

Potatis 400 g
Gul lök 1 st

Timjansmör

- Smör 20 g
- Vitlök ½-1 klyfta
- Torkad timjan ½ tsk
- Salt ½ krm

Biff à la Lindström

Kokt rödbeta ½ förp
Kapris ½ burk
Ströbröd ½ förp

- Mjöl* ½ dl
- Salt ½ tsk

Nötfärs 250 g

Balsamicokokta rödbetor

- Vetemjöl* 1 ½ tsk
- Balsamvinäger 3 msk
- Vatten 1 ½ dl

Kinesisk soja 1 tsk

- Socker 2 tsk

Kycklingbuljong ½ förp
Kokt rödbeta ½ förp
Babyspenat 30 g

Till servering

Kapris ½ burk

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Mjöl*,
Olivolja, Salt, Smör,
Smör*, Socker,
Svartpeppar, Vatten,
Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Ställ fram smör så att det är rumstempererat till punkt 3.

2. **Lökrostad potatis:** Klyfta potatis och gul lök. Lägg potatisen i en ugnform och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga i övre delen av ugnen 15 min. Tillsätt löken och tillaga allt ytterligare ca 10 min.

3. **Timjansmör:** Blanda ihop rumstempererat smör med pressad vitlök, torkad timjan och salt i en liten skål.

4. **Biff à la Lindström:** Skär kokta rödbetor i små tärningar. Häll av kapris. Blanda tärnad rödbeta, kapris, ströbröd, mjölk, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner nötfärs och forma till 2 biffar. Stek biffarna i en stekpanna med lite smör ca 2 min per sida. Lägg över i en smord ugnform och tillaga klart längst ner i ugnen ca 8 min, tills biffarna är helt genomstekta. Låt stekpannan stå till punkt 5.

5. **Balsamicokokta rödbetor:** Värm upp den använda stekpannan. Pudra ner vetemjöl och blanda runt. Tillsätt balsamvinäger, vatten, kinesisk soja, socker och kycklingbuljong, låt sjuda ca 2 min. Vänd ner rödbetor och babyspenat, sjud ytterligare 1 min.

6. Servera biff à la Lindström med rostad potatis, balsamicokokta rödbetor och timjansmör. Toppa med resten av kaprisen.