



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Dragonbiffar med champinjonsås, kokt potatis och mixsallad

Till servering

Potatis 400 g

Dragonbiffar

Ströbröd ½ förp

Torkad dragon ½ förp

● Salt ½ tsk

● Mjolk* ½ dl

Blandfärs 250 g

Champinjonsås

Gul lök 1 st

Vitlök 1 klyfta

Champinjoner 100 g

● Vetemjöl 2 tsk

Vispgrädde ½ dl

● Vatten 2 dl

Oxbuljong 1 förp

Mixsallad

Rödlök 1 st

Mixsallad 50 g

Att ha hemma ●

Mjolk*, Olivolja, Salt,

Smör*, Svartpeppar,

Vatten, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

3. **Dragonbiffar:** Blanda ströbröd, torkad dragon, salt, nymald svartpeppar och mjolk i en bunke. Blanda ner blandfärs och forma färsen till 2 biffar.

4. Hetta upp smör i en stekpanna. Stek biffarna ca 2 min per sida, eller tills de fått fin stekyta. Lägg över biffarna i en ugnform, men spara stekpannan till champinjonsås. Tillaga klart dragonbiffarna mitt i ugnen ca 10 min, tills de är genomstekta.

5. **Champinjonsås:** Skiva champinjoner. Finhacka gul lök och vitlök. Tillsätt lite mer smör till den använda stekpannan. Stek svampen ca 3 min. Tillsätt lök och vitlök, fräs ytterligare ca 1 min. Pudra ner vetemjöl. Vispa ner vispgrädde, vatten och oxbuljong. Låt sjuda ca 5 min, eller tills såsen fått en lagom tjock konsistens. Smaka av med salt och svartpeppar.

6. **Mixsallad:** Finstrimla rödlök. Lägg i en salladsskål tillsammans med mixsallad. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.

7. Servera dragonbiffar med champinjonsås, kokt potatis och mixsallad.