KÖTT

Färsbiffar med parmesan & dijon

Kock: **Frida Johansson** Tid: **25 min** Portioner: **4**

25

Saftiga färsbiffar med smaker från de södra delarna av Europa.

Alla har vi nog tyvärr upplevt de där torra, stenhårda färsbiffarna som stekts i pannan lite för länge för att smakupplevelsen ska bli optimal. Mitt tips för att få till riktigt saftiga biffar, som dessutom håller sig saftiga även dagen efter, är att färdigsteka biffarna i ugnen efter att ha brynt dem lite lätt i stekpannan. På så vis får man det bästa av två världar, både stekyta och saftighet.

Ett litet tips när ni lagar biffarna är att vara lite försiktig med saltet inledningvis, eftersom parmesanosten i sig ger bra med sälta. Om du känner dig osäker kan du göra ett litet stekprov med en bit smet och smaka av innan du formar upp den resten av smeten till biffar och sätter igång.

INGREDIENSER

500 g nötfärs

0.5 dl osötat ströbröd
1 dl mjölk
75 g grovriven parmesan
2 rågade tsk dijonsenap
2 msk koncentrerad oxfond
1 skvätt soya
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Blanda ströbröd och mjölk i en bunke. Låt stå och svälla en liten stund innan de rör ner resten av ingredienserna.
3. Forma till biffar och bryn dem sedan på båda sidorna i en het panna i en klick smör. Lägg över biffarna i en ugnssäker form och färdigstek dem mitt i ugnen i 10-15 minuter beroende på hur stora biffar du gjort.