



Krämig lövbiffgryta

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En smakrik lövbiffgryta som är god både till vardags och helg. Den är enkel att göra.

Den är enkel att göra men det man ska tänka på är att den strimlade lövbiffen ska stekas sist, på hög värme och precis få en fin yta. Därefter ska den snabbt ner i såsen. Hoppas du gillar den! Kram Jeanette



INGREDIENSER

- 500 gr lövbiff
- 1 klick smör att steka i
- 2 st finhackade schalottenlökar
- 1 st riven vitlöksklyfta
- 1 st röd spetspaprika i lite tjockare strimlor
- 3 dl vispgrädde
- 2 dl fullfet creme fraiche
- 1/2 pkt boursin black pepper färskost
- 1 1/2 msk oxfond
- 1 msk kinesisk soja
- 1/2 msk dijon senap

GÖR SÅ HÄR

- 1** Fräs lök och paprika i smöret. Tillsätt vitlöken och rör om. Fräs en liten stund.
- 2** Häll ner grädde, ost, creme fraiche, fond, senap, soja och tillsätt nymalen grönpeppar. Låt såsen puttra ca 10 minuter, rör om då och då.
- 3** Strimla lövbiffen, stek i smör salta o peppra. Tillsätt köttet i såsen. Servera med ris och sallad.