



KÖTT

Nötfärsbiffar med vitlökssky

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



INGREDIENSER

800 gr nötfärs
grillkrydda

riset

basmatiris
trattkantareller
1 msk grönsaksfond
purjolök
salt & svartpeppar



vitlökssky

2,5 dl vatten
2 msk kalvfond
1/2 msk tamarisoja
2 st vitlöksklyftor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader. Dela köttet i åtta lika stora bitar och forma till biffar. Krydda och stek dem i smör tills de fått fin färg och lägg över i en ugnform. Sätt in i ugnen ca 8 minuter. (Jag köper en grillkrydda från restaurang Mando i Malmö - den är bara för god!)
- 2** Koka riset efter anvisning och låt sedan rinna av ordentligt . Under tiden strimlar du purjon och hackar svampen, fräs sedan svampblandningen i smör och tillsätt fonden, krydda med svartpeppar. Blanda ihop riset och röran i en skål.
- 3** Vispa ur pannan du stekte biffarna i med vattnet. Tillsätt soja, fond, pressade vitlöksklyftor och svartpeppar. Låt puttra ett par minuter och red av med maizena till en simmig konsistens. Sila av skyn innan servering.
- 4** Lägg upp biffar, ris och häll lite sky över biffarna. Servera med en sallad och kanske lite senapsdressing.