



Lottas persiljebiffar med champinjonsås

Kock: **Lotta Öström** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Underbart saftiga färsbiffar, vackert serverade med persiljekant, kokt potatis, lättstekt grönkål och gräddig svampsås.



INGREDIENSER

Biffar

- 600 gram köttfärs
- 2 matskedar finhackad lök
- 2.5 teskedar salt
- 1 tesked vitpeppar
- 2 matskedar hackad persilja
- 1 matsked grädde
- 1 stycken ägg
- 1 stycken klick smör

Champinjonsås

- 150 gram champinjoner

1 stycken rejäl klick smör
1 styck vitlöksklyfta
3 deciliter grädde
2 nypor salt
1 nypa vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda den hackade löken, salt, peppar, persiljan, grädden och ägget i köttfärsen. Forma till fyra stycken stora biffar.
- 2** Stek biffarna i smör i stekpanna. Från början kan du ha pannan lite varmare så biffarna får fin färg. Sänk sedan värmen och stek biffarna tills innertemperaturen är 70 grader.
- 3** Hacka champinjonerna till önskvärd storlek. Smält smöret i pannan och tillsätt svampen och den rivna/pressade vitlöken. Stek lätt och krydda med salt och peppar.
- 4** Häll på grädden och låt puttra i 15 min.
- 5** Servera med kokt potatis och lättstekt grönkål. Tips: Precis innan servering brukar jag rulla kanterna på biffarna i en uppvispad äggula och sen i hackad persilja för att få dom riktigt fina.