KÖTT

Lottas persiljebiffar med champinjonsås

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

35

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 bifffar.
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.