



Papríkabiffar med god sås och klyftpotatis

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Här finns en härlig smak av paprika i både sås och biffar.



INGREDIENSER

500 g nötfärs
1 dl ströbröd
1 dl mjölk
2 dl ajvar relish
flingsalt och nymalen svartpeppar
smör till pannan

PAPRIKASÅS

1 gul lök
1 röd paprika
2 msk tomatpuré
2 dl vispgrädde

1 dl vatten
flingsalt och nymalen svartpeppar
1 dl finhackad persilja
2 kvistar färsk timjan, repade

KLYFTPOTATIS

8 potatisar, ca
0.5 dl olivolja
flingsalt

TILL SERVERING

sallad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda ströbröd med mjölk och låt svälla i ca 5 minuter.
- 2** Skär potatisen i tunna klyftor. Lägg i en ugnsfast form. Häll på oljan och strö över salt. Rör om. Baka potatisklyftorna i 250° varm ugn i ca 25 minuter.
- 3** Hacka löken och paprikan till såsen. Hetta upp en panna med smör och fräs dem mjuka utan att de tar färg.
- 4** Blanda ner tomatpuré och rör om. Tillsätt grädden och vattnet. Låt koka upp, sänk värmen och låt småputtra ca 5 minuter. Smaka av. Blanda färsen med ströbrödsblandningen, ajvar relish, salt och peppar.
- 5** Forma ca 12 små biffar och lägg på en vattensköljd skärbräda. Hetta upp en panna med smör och stek biffarna gyllene, 3-4 minuter på varje sida.
- 6** Lägg ner biffarna i såsen. Strö över hackad persilja och repad timjan. Låt puttra några minuter. Servera biffarna med klyftpotatisen och en sallad.