KÖTT

Biff à la Lindström

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Biff à la Lindström på mitt vis med örtsmör, stekt potatis, sky, senap och en persiljekvist.

Kär rätt har många sätt. Jag serverar alltid min biff à la Lindström med mustig sky, inte med rödvinssås gjord på balsamvinäger, billigt rödvin och socker. Och så en klick mjukt örtsmör, som till halstrad råbiff.

INGREDIENSER

400 g nötfärs
1 ägg eller 2 äggulor
0.5 dl vispgrädde
2.5 dl köttbuljong
2 msk finhackad kall, kokt potatis
2 msk hackade inlagda rödbetor
2 msk hackad gul el röd lök
1 msk hackad kapris
salt och peppar
smör till stekning

persilja till garnering

Örtsmör

100 g rumsvarmt smör
finhackade kryddörter, t ex persilja, gräslök, basilika, oregano
0.5 finhackad vitlöksklyfta
1 knivsudd curry
1-2 tsk citronsaft
salt och peppar

Servering

stekt potatis
fransk senap
persilja

GÖR SÅ HÄR

1. Rör ihop ingredienserna till örtsmöret.Arbeta samman färsen med ägget. Späd med grädde och ½ dl av buljongen. Blanda ner potatisen, rödbetorna, löken och kaprisen. Smaksätt med salt och peppar men arbeta färsen så lite som möjligt. Forma färsen till runda biffar.Bryn biffarna på båda sidor i smör. Häll över resten av buljongen och låt dem eftersteka på svag värme. Lägg sedan upp dem på varmt fat och häll över skyn.Servera biffarna med stekt potatis, senap och örtsmör. Garnera med persilja.