



Balsamicobiffar med risoni

Ingredienser 4 portioner

600 g	nötfärs
1 st	röd lök
2 dl	mjök
1 st	ägg
1 msk	smör
1,5 tsk	salt
1,5 krm	vitpeppar
1 dl	balsamvinäger
1 msk	kalvfond
1 dl	vatten
300 g	risoni
1 msk	smör
3 st	schalottenlökar
4 st	vitlösklyftor
	grön sparris, en knippe
1 paket	babyspenat
2 dl	parmesan, riven

Tillagning

- 1 Låt ströbrödet svälla med mjölken i 10 minuter.
- 2 Rör i ägg och kryddor och tillsätt nötfärsen. Blanda till en jämn smet.
- 3 Forma biffar och bryn i smör i omgångar, cirka 2 minuter på varje sida.
- 4 Lägg tillbaka alla biffarna i stekpannan, slå på vatten, balsamvinäger och kalvfond.
- 5 Låt puttra på svag värme i 10 minuter.
- 6 Koka risonin, enligt anvisning på paketet.
- 7 Skala och skiva löken och stek den några minuter utan att den tar färg i smör i en stor stekpanna. Tillsätt sparris och låt den steka med i ytterligare ett par minuter. Tillsätt bladspenat och rör slutligen ner den kokta, väl avrunna risonin. Smaka av med salt och peppar.
- 8 Låt allt bli varmt och riv sen ner rejält med parmesan. Rör runt.
- 9 Servera risonin med biffar och balsamsky.