



Biff à la Lindström

Ingredienser 4 personer

1 st	gul lök
1 dl	inlagda rödbetor, tärnade
2 msk	kapris
600 g	nötfärs, finmald
2 st	äggulor
0,75 dl	rödbetsspad
1,5 tsk	salt
0,5 tsk	vitpeppar, nymald
1 msk	smör

Sås

2 dl	minifraiche
3 msk	persilja, finhackad
2 krm	strösocker

Tillbehör

8 st	potatis, ugnsstekt
1 paket	sallad

Tillagning

Petter serverar en enkel, god och syrlig sås gjord på minifraiche, persilja och lite strösocker.

1. Skala och finhacka löken. Hacka rödbetor och kapris. Blanda färsen med lök-, rödbets- och kaprishack, äggulor, rödbetsspad, salt och peppar. Forma färsen till stora biffar.

2. Grilla biffarna eller stek dem i smör i en stekpanna, 3–4 min per sida, beroende på tjocklek. Biffarna ska vara knappt genomstekta.

3. Blanda ingredienserna till såsen i en skål. Servera biffarna med sås, ugnsstekt potatis och sallad.