



Färsbiffar med citron och gräslökssås

Ingredienser 2 personer

0,5 st	lök, gul
1 st	morot, liten
150 g	nötfärs, mager (10 % fett)
0,5 tsk	salt
0,5 krm	svartpeppar
1,5 dl	lagalätt, (Kelda 5%)
2 tsk	smör
0,5 tsk	soja
1 tsk	honung
0,25 st	citron, strimlat skal + pressad saft
2 msk	gräslök, hackad

Tillbehör

350 g	potatis, kokt
200 g	grönsaker, kokta

Tillagning

Färsen ska arbetas väl för att biffarna ska hålla ihop. Lagalätt är en ny mejeriprodukt som är nästan som gräddmjölk men innehåller även stärkelse.

1. Skala och finhacka löken. Skala och grovriv moroten.
2. Blanda färsen med lök, morot, salt, peppar och 1/2 dl gräddmjölk till en jämn färs.
3. Forma 4 avlånga biffar.
Stek dem i smör i en stekpanna ca 3-4 minuter på varje sida.
4. Häll i resten av gräddmjölken i pannan. Krydda med soja, honung och citronsaft.
5. Låt skyn koka ihop någon minut. Strö över citronskal och gräslök.
Servera biffarna med potatis och grönsaker.