



Fina färsbiffar med getostyoghurt

Krämig getostyoghurt smakar fint till färsbiffar med senap och vitlök.

Ingredienser 4 port

400 g nöt- eller lammfärs
2 äggulor
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
2 tsk fransk senap
1 vitlöksklyfta
1 1/2 dl Kelda mellangrädde
smör

Sås:

2 dl matyoghurt
100 g getost, t ex chèvre

Gör så här

Blanda färsen med äggulor, salt, peppar, senap och finhackad vitlök. Tillsätt grädde lite i taget och blanda till en jämn färs. Forma 8 biffar. Stek dem i smör i en stekpanna på medelvärme ca 3 min per sida. Mosa osten och blanda den med matyoghurten. Servera biffarna med såsen, potatis eller pasta och lättstekta grönsaker.

Tips: Biffarna kan stekas i förväg och värmas före serveringen.