



Fylld lövbiff med senapspotatis

Ingredienser

125 g lövbiff, 4 skivor
4 msk fransk senap
1 burk kapis
0,5 tsk salt
1 krm svartpeppar, nymald
1 msk smör
0,5 dl vatten

Senapspotatis

800 g potatis, mjölig
2 msk dijonsenap
2,5 dl matlagningsgrädde
0,5 tsk salt
1 krm svartpeppar, nymald

Tillbehör

200 g sockerärter

Tillagning

Potatisen får koka i den goda senapsgrädden. Servera den genast, såsen ska vara krämig och lövbiffen nystekt.

1. Potatis: Skala och skär potatisen i cm-stora bitar. Lägg den i en kastrull. Rör ut senap i matlagningsgrädden och blanda ner i potatisen. Tillsätt salt och peppar. Låt koka på svag värme tills potatisen är mjuk ca 12 min.

2. Bred senap på lövbiffskivorna och strö på kapis. Vik ihop på mitten. Strö på salt och peppar.

Stek lövbiffen i smör i het stekpanna ca 1 minut på varje sida. Häll på vattnet och låt koka ihop ca 1 minut.

3. Servera senapspotatisen genast med stekt lövbiff och sockerärter.