



## Lammfärsbiffar med ljummen svampsallad

Ingredienser 4 personer

---

### Biffarna:

600 g [lammfärs](#)  
2 st [ägg](#)  
1 dl [ajvar relish](#), stark  
1 tsk [salt](#)  
2 krm [nymald svartpeppar](#)  
1 msk [smör](#)

### Salladen:

150 g [champinjoner](#)  
10 st [salviablåd](#)  
2 msk [smör](#)  
2 krm [salt](#)  
1 krm [nymald svartpeppar](#)  
2 st [tomater](#)  
50 g [rucolasallad](#)  
8 st [salviablåd](#)

### Tilbehör:

[olivolja](#)

### Tillagning

---

**Salvia och svamp är utmärkta smakkompisar. Rosmarin är en annan svampvän.**

1. Sätt ugnen på 175°. Blanda färs med ägg, 1/3 av ajvar relishen, salt och peppar. Forma till fasta biffar och bryn dem hastigt på båda sidor i smör i en stekpanna. Lägg dem i en form och stek färdiga mitt i ugnen ca 20 min.

2. Skär champinjoner i klyftor och strimla salvia fint. Stek i smör tills svampen får färg. Smaka av med salt och peppar.

3. Klyfta tomaterna och blanda med svamp, rucola och salviablåd.

4. Servera biffarna med resterande ajvar relish och svampsalladen. Droppa över lite olivolja.