



Lindströmsgryta

Ingredienser 4 personer

500 g	nötfärs
1 st	gul lök, stor
	smör till stekning
1 msk	kinesisk soja
1 msk	kalvfond
1 dl	vatten
6 st	inlagda rödbetor, tärnade
2 msk	rödbetsspad
2 msk	kapris
	salt
	nymald peppar

Till servering:

potatismos eller kokt potatis
färskriven pepparrot

Tillagning

I biffversion heter den här goda köttfärsrätten Biff à la Lindström. Som gryta blir det Lindströmsgryta. Smaksättningen är i alla fall densamma: inlagda rödbetor och kapris.

1. Hacka löken och fräs den i smör utan att den tar färg. Hög värmen, lägg i färsen och stek den smulig.
2. Tillsätt soja, fond och vatten. Koka under lock, 5–10 minuter.
3. Tillsätt rödbetor, spad och kapris. Koka ihop ett par minuter under lock. Smaka av med salt och peppar.