



## **Pannbiff med portabello**

Ingredienser till fyra portioner Tillagningstid 30 minuter.

### **Färsbiff:**

---

100 gram	Portabelasvamp
500 gram	Nötfärs
2 msk	Olivolja
	Salt & peppar

### **Tomatsås:**

---

2st	Tomater (kvist-)
1 tsk	Havssalt
0,5 tsk	Sambal badjak el oelek
1 klyfta	Vitlök

### **Tillagning**

---

Börja med tomatsåsen.

Mixa alla ingredienserna i en matberedare.

Finhacka svampen. Stek svampen i torr panna utan matfett tills all vätska dunstat. Lägg åt sidan. Sätt ugnen på 200°C.

Blanda färs, tomatsås och svamp noga.

Smaka av med salt och peppar.

Forma färsen till portionsbiffar.

Hetta upp stekpannan med lite olivolja och stek biffarna några minuter på var sida.

Lägg över i ugnsfast form och sätt in i ugnen i cirka 10 minuter.