



## Rödbetsbiffar med trattkantareller

Ingredienser 4 personer

---

600 g	rödbetor
2 st	potatisar, skalade och kokta
1 st	rödlök, riven
1 st	ägg
2 msk	potatismjöl
1 tsk	örtsalt, Herbamare
2 krm	svartpeppar, nymald
2 msk	smör, + 2msk
200 g	trattkantareller

### Vitlökscrème:

---

1 st	rosa vitlök, hel
2 msk	rapsolja, kallpressad
2 dl	crème fraiche
1 tsk	citron, pressad saft
1 tsk	akaciehonung
	salt, svartpeppar

### Tillagning

---

1. Koka rödbetorna i saltat vatten tills de är mjuka, cirka 40 minuter beroende på storlek. Spola av dem i kallt vatten och gnid av skalet. Låt betorna svalna.
2. Riv rödbetorna och potatisarna fint på rivjärn. Blanda i en bunke tillsammans med rödlök och ägg. Tillsätt potatismjöl, örtsalt och peppar och blanda till en smet.
3. Forma till biffar och stek på medelvärme i en stekpanna med smör, 3–4 minuter per sida.
4. Fräs kantarellerna i smör, salta och peppra och servera till biffarna.
5. Skala vitlöksklyftorna och rosta dem i olja på svag värme i en kastrull, tills de får en gyllenbrun färg. Låt svalna. Mixa dem i en mixerkanna till en slät kräm tillsammans med crème fraiche. Smaka av såsen med citronsaft, honung, salt och peppar.