



Senapsbiffar

Grovkornig senap ger den rätta, rejäla smaken!

Ingredienser 4 port

400 g nötfärs
1 rödlök
2 msk stark och söt senap
1 dl hackad persilja
1 ägg
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
2 1/2 dl Matlagingsgrädde 15%
1 msk smör

Gör så här

Skala och finhacka löken. Blanda färsen med lök, senap, persilja, ägg, salt, peppar och 1 dl grädde till en jämn färs. Forma 8 biffar. Stek i smör i stekpanna 3 – 4 min på varje sida. Ta upp biffarna. Häll resten av grädden i pannan och låt koka ihop några minuter. Servera biffarna med såsen och potatismos, gärna lagat på hälften rotselleri.