



Leverbiff med krämig sås och lingon

Kock: **Karin Walker** Tid: **40 min** Portioner: **6**



Enkla och supergoda biffar som du gör på ett litet klick!

INGREDIENSER

400 g köttfärs , älg, nöt eller blandfärs

400 g lever

1 st ägg

4 msk vetemjöl

2 msk riven gul lök

1 tsk salt

nymalen vitpeppar

smör till stekning

Sås

2 dl cremefraiche

1 dl mjölk



1 dl vatten
1 st buljongtärning valfri sort (utom fisk)
maizena+vatten till redning

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ta bort eventuella senor på levern, dela den i några bitar och mixa slätt i en matberedare.
- 2** Lägg alla ingredienser i en bunke och blanda ordentligt och låt smeten stå i ca 10 minuter.
- 3** Klicka smeten till biffar i en panna med smör och stek försiktigt tills biffarna får fin färg och blir genomstekta.
- 4** Koka sedan ur pannan med vatten+buljongtärning, sila så du har 1 dl koncentrerad buljong.
- 5** Blanda buljong, cremefraiche och mjölk i en kastrull, låt det koka ihop, red av med maizena och smaka av såsen. Servera tillsammans med kokt potatis och inlagd gurka.