KÖTT

Paprikabiffar med god sås och klyftpotatis

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Här finns en härlig smak av paprika i både sås och biffar.

INGREDIENSER

500 g nötfärs
1 dl ströbröd
1 dl mjölk
2 dl ajvar relish
flingsalt och nymalen svartpeppar
smör till pannan

PAPRIKASÅS

1 gul lök
1 röd paprika
2 msk tomatpuré
2 dl vispgrädde

1 dl vatten
flingsalt och nymalen svartpeppar
1 dl finhackad persilja
2 kvistar färsk timjan, repade

KLYFTPOTATIS
8 potatisar, ca
0.5 dl olivolja
flingsalt

TILL SERVERING
sallad

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda ströbröd med mjölk och låt svälla i ca 5 minuter.
2. Skär potatisen i tunna klyftor. Lägg i en ugnsfast form. Häll på oljan och strö över salt. Rör om. Baka potatisklyftorna i 250° varm ugn i ca 25 minuter.
3. Hacka löken och paprikan till såsen. Hetta upp en panna med smör och fräs dem mjuka utan att de tar färg.
4. Blanda ner tomatpuré och rör om. Tillsätt grädden och vattnet. Låt koka upp, sänk värmen och låt småputtra ca 5 minuter. Smaka av. Blanda färsen med ströbrödsblandningen, ajvar relish, salt och peppar.
5. Forma ca 12 små biffar och lägg på en vattensköljd skärbräda. Hetta upp en panna med smör och stek biffarna gyllene, 3?4 minuter på varje sida.
6. Lägg ner biffarna i såsen. Strö över hackad persilja och repad timjan. Låt puttra några minuter. Servera biffarna med klyftpotatisen och en sallad.