



Middag

Ostfyllda färsbiffar

En färsbiff med karamelliserad lök måste ju vara bland det godaste som finns. Och eftersom ost också är väldigt gott så får vi här båda dessa i ett – ostfyllda biffar!

4 portioner

Tillagningstid ca 30 min.

Ingredienser

Färsbiffar

- 2 vitlöksklyftor
- 600 g hängmörad nötfärs
- 1 ägg
- 2 msk vispgrädde
- 2 msk koncentrerad kalvfond
- 1 tsk salt
- Svartpeppar
- 100 g chèvre
- 30 g pinjenötter

Karamelliserad lök

- 4 gula lökar
- smör
- 1 nypa strösocker
- 1 nypa salt

Till servering

- kokt potatis eller ugnrostade rotfrukter



Gör såhär

1. Riv vitlöken och lägg den i en bunke tillsammans med färsen, ägget, grädden och kalvfonden. Tillsätt även salt och peppar. Blanda snabbt ihop till en smet – överarbeta inte färsen, det gör att den blir för kompakt. Bryt chevren i bitar.
2. Rosta pinjenötterna hastigt i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna.
3. Forma färsen till bollar och gör en fördjupning i varje boll. Lägg där ner osten och lite nötter. Stäng igen med färsen och platta till bollarna så att de blir till släta biffar.
4. Strimla löken fint och hetta upp en stekpanna med smöret. Fräs löken på medelvärme tillsammans med socker och salt tills den har blivit mjuk och börjar få lite färg. Löken får inte brännas, den ska bara karamelliseras. Lägg löken åt sidan och håll den varm under exempelvis en tallrik.
5. Stek biffarna i smör på medelvärme tills de har fått fin färg på båda sidor och är genomstekta. Lägg dem på ett fat med folie över för att hålla dem varma.
6. Rör ner cirka 1 1/2 deciliter vatten i stekpannan och låt det snabbt koka upp för att göra en sky. Häll den över biffarna. Toppa med den stekta löken och servera genast tillsammans med exempelvis kokt potatis eller ugnrostade rotfrukter.
7. Njut!

Recept: Lisa Lemke

Foto: Magnus Carlsson, Bonnier Fakta