

Pannbiff med potatis och morotsmos och senapskräm



Detta behövs för 4 portioner

Pannbiffar

- 800 g blandfärs
- 1 gul lök, hackad
- 1 morot, riven
- 1 ägg
- Smör att steka i
- Salt och peppar

Potatismos

- 10 potatisar
- 3 morötter
- 75 g smör
- 1 dl grädde
- Salt och

Senapskräm

- 0,5 dl honung, ej flytande
- 1 knippe persilja, hackad
- 1 dl Dischhång senap
- 1,5 msk Jättestark senap
- 1 dl Senapsolja
- 1 msk vinäger

Gör såhär:

Moset: skala potatis och morötter, koka mjuka. Vispa med elvisp tillsammans med smör och grädde, smaka av med salt och peppar.

Pannbiffar: Finhacka lök och riv moroten, blanda med färsen, ett ägg, salt och peppar. Stek i smör tills köttsaften är genomskinlig.

Senapskräm: Blanda honung, hackad persilja och senapen, vispa droppvis i oljan under omrörning. Tillsätt vinäger och smaka av med salt och peppar.