

# på tallriken

## Pannbiff med lök, råstekt potatis & gräddsås



### 4 personer:

#### Pannbiffar:

- 500 g oxfärs
- 1 msk konc. ox-/ kalvfond
- 1 gul lök
- 1 dl grädde
- 1/2 dl ströbröd
- 1 ägg
- 1 msk dijonsenap
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk malen svartpeppar
- Smör och/ eller rapsolja att steka i

#### Stekt lök:

- 2 gula lökar
- 1 tsk socker
- Smör att steka i

#### Gräddsås:

- 2 msk vetemjöl
- 1/2 dl vatten

#### Råstekt potatis:

1. Skala och tärna potatisen. Stek potatisen i rikligt med smör och olja på medelvärme tills den mjuknat och fått fin färg. Ca 20 minuter. Rör om då och då. Salta. Håll potatisen varm i ugnen (100°).

#### Biffarna:

1. Finhacka och bryn en av lökarna i smör tills den mjuknat och fått lite färg. Ställ åt sidan att svalna något.
2. Blanda grädde, ägg, senap, ströbröd och den brynta löken. Låt svälla någon minut.
3. Blanda smeten med köttfärsen, tillsätt kalvfond, salta och peppra. Forma till biffar. Stek biffarna på medelvärme tills de fått fin färg. Håll varma i ugnen.

#### Löken:

- 2 dl mjölk
- 2 dl vispgrädde
- 2 tsk soja
- 2 msk kalvfond
- 2 msk svartvinbärselé
- Salt
- Vitpeppar
- Ev. en skvätt vitvinsvinäger

### **Råstekta potatis:**

- 800 g potatis
- Rikligt med smör och/ eller olja att steka i.
- Salt

1. Skiva de två återstående lökarna och stek i smör på medelvärme tills den mjuknat och fått fin gyllenbrun färg. Tillsätt en nypa socker mot slutet som får karamelliseras. Håll varmt i ugn.

### **Gräddsåsen:**

1. Vispa ur biffstekpannan med lite vatten. Sila av stekskyn ner i en tjockbottnad kastrull. Rör ut 2 msk mjöl i stekskyn.
2. Tillsätt mjölk, grädde, soja, fond och låt koka upp. Rör om med visp då och då. Smaka av med gelé, salt, peppar och eventuellt med en skvätt vitvinsvinäger.

Toppa biffarna med rikligt med lök och servera med den härligt gyllenbrunt råstekta potatisen och gräddsåsen. Även kokta morötter, rårörda lingon och inlagd gurka passar som hand i handsken till denna klassiska husmanskost.