



www.vartskafferisverige.se

Lammfärsbiffar med rotfruktsgratäng och brysselkål

Lammfärsbiffar, du behöver:

500 g lammfärs, 1 ägg

½ dl ströbröd, 1 dl mjölk

buljong för att späda ut till lämplig konsistens

peppar/salt, 1 – 2 klyftor vitlök, pressade

½ finhackad lök

hackad inlagd rödbeta, gurka och syltlök

Gör så här:

Låt ströbrödet och mjölk stå och dra ca 10 minuter.

Lägg i färs, lök och kryddor. Rör om.

Späd med buljong till lagom konsistens.

Ställ undan en stund så att kryddorna sätter sig.

Skölj en skärbräda och skölj händerna. Forma färsen till lagom stora biffar.

Stek biffarna på var sida ca 3 minuter i ordentligt med smör/margarin.

Lägg i en panna, häll på lite buljong.

Låt eftersteka några minuter.

Lägg "hacket" ovanpå biffarna innan servering.

Rotfruktsgratäng, du behöver:

2 potatisar, 2 morötter

1 palsternacka, 1 rödbeta

2 klyftor vitlök, 2 lökar

salt, peppar, margarin

Gör så här:

Smörj en ugnselfast form.

Skala och skiva samtliga rotgrönsaker och lök i tunna skivor.

Varva grönsaker/lök och salta och peppra mellan vart annat lager.

Pressa två klyftor vitlök emellan lagren. Avsluta med ett lager potatis.

Häll över 3 dl grädde. Sätt in i ugnen i 200 grader ca 30-40 minuter.

Känn efter att rotfrukterna är mjuka innan du serverar.

Koka brysselkålen i lättsaltat vatten ca 5 minuter och servera till.