

# Biff à la Lindström

mit Spiegelei, gebratenen Kartoffeln, zerlassener Butter und Salzgurken in Stäbchen

Receptet kommer från Leif Mannerströms bok Husmanskunst (Prisma)

## Ingredienser ( 4p)

- 600 gram nötfärs
- 200 gram blandfärs
- 2 st gul lök(ar)
- 3 msk kapris
- 4 msk rödbetor inlagda
- 2 st potatis(ar) stekt
- 2 msk sardellfiléer
- 5 st äggula(or)
- 1 msk dijonsenap
- 1 msk HP Sauce
- smör till stekning
- salt
- svartpeppar



## Till servering

- 4 st ägg
- 8 potatis(ar) stekt
- 1 saltgurka
- 1 smör brynt

## Tillagning

1. Skala och finhacka löken.
2. Grovhacka kaprisen. Tärna rödbetorna och potatisen fint. Hacka även sardellfiléerna fint.
3. Blanda färsen väl med alla ingredienser. Salta och peppra.
4. Stek en liten provbiff och smaka av kryddningen.
5. Forma fyra stora biffar och stek dem i smör på medelstark värme 4–5 minuter på varje sida.

Servera med fint stekta ägg, stekt potatis, brynt smör och gärna saltgurka skuren i stavar.