Ödinare med ädelostcremé

sön, 20/06/2010 - 16:42 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.24
Den här veckan delar jag med mig av ett av mina "specialare". Är själv inte så förtjust i biffar och köttbullar och tog därför fram detta recept för några år sedan, för att få till biffar som smakar lite mer. Hoppas att de faller även Dig i smaken.
Det funkar att äta potatis i alla möjliga former till, men snabbt, enkelt o gott är stekt potatis som jag ofta äter till dessa biffar.

Ödinare med ädelostcremé
4 portioner (6 pp/port)

1 skiva (c:a 25 g) färsk fullkornsformfranska
1 dl lättmjölk
2 msk bostongurka
2 pressade vitlöksklyftor
2 msk kapris (små)
30 g, riven ädelost (gärna 17% som ger mer smak)
400 gr, 10% nötfärs
salt o peppar
råsocker

Skär bort kanterna från brödet, skär kuber och lägg det i mjölken. Blanda det mjuka brödet med gurkan, vitlöken, kaprisen och ädelosten. Blanda i färsen. Smaksätt med salt, peppar och eventuellt lite socker. Låt färsen stå och vila i 10 minuter innan stekning. Forma 4 jämnstora biffar och bryn dem i minimalt med olja (använd gärna sprayolja) i ca 7 minuter på varje sida.

1 dl, 1% Kesella
30 gr, smulad ädelost
salt o peppar

Rör ihop Kesella, ädelost, salt o peppar medan du steker biffarna.
Servera biffar med valfri potatis (pp får läggas till), ädelostcremé och gärna lite rostade grönsaker (t.ex. paprika, sqaush o röd lök).

Smaklig spis!

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/dinare-med-delostcrem

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept