

Rosépepparbiffar

4 portioner

600 g nötfärs
½ dl grädde
½ dl vatten
2 msk ströbröd
1 gul lök
¾ msk krossade rosépepparkorn
2 ägg
1 köttbuljongtärning, smulad
salt

Sås

1 msk rosépepparkorn (hela)
1 msk smör
½ köttbuljongtärning
2 ½ dl grädde
1 dl crème fraiche
1 msk tomatpuré
soja
salt

Gör så här

Blanda grädde, vatten och ströbröd och låt det svälla en stund.

Skala och riv löken

Blanda alla ingredienser till färsen väl och forma till små biffar.

Stek på medelvärme och lägg dem på ett fat och håll dem varma.

Fräs pepparkornen till såsen med smör i en kastrull ett par minuter.

Smula ner buljongen.

Rör i grädden och Crème fraiche.

Koka såsen i fem minuter.

Smaka av med tomatpuré, salt och soja.

Häll såsen över biffarna.

Servera med potatis eller ris.