

Leif Mannerströms Biff a`la Lindström

8 pers.

1000 g nötfärs
200 g blandfärs
2 gula lökar
2 st. ägg
4 msk. kapris
8 msk. rödbetor, inlagda
2 st. potatisar, kokta
2 msk. sardillfiléer
2 msk. dijonsenap
2 msk. HP Sause
2 tsk. salt
4 krm. svartpeppar
smör



Tillbehör

stekt tärnad potatis
brynt smör
saltgurka skuren i stavar

Garnering

fint stekta ägg
en kvist timjan

1. Skala och koka den potatis som ska vara i färsen.
2. Skala och tärna den potatis som ska vara tillbehör.
Stek den i smör. Salta och peppra.
3. Skala och finhacka löken, finhacka sardellfiléerna, grovhacka kaprisen (det ger mer smak) och tärna rödbetorna fint. Finhacka också den kokta potatisen.
4. Blanda färsen väl med äggen och alla andra ingredienser. Salta och peppra.
5. Stek en liten provbiff och smaka av kryddningen.
6. Forma till stora bollar (en per person). Rulla bollar som när man rullar köttbullar. Platta ut bollarna ordentligt eftersom kött drar ihop sig vid stekning. Stek i smör på medelstark värme 4 - 6 min på var sida.
7. Stek ägg på låg värme i runda formar. Äggen ska vara fint runt formade eftersom de ska ligga uppe på biffarna. Äggen ska inte vändstekas.

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