

Färs kan man variera i det oändliga med spännande kryddor och läckra tillbehör. Här får du fem finfina middagar som snabbt hamnar på favoritlistan.

AV EVA BOSTRÖM
FOTO: EVA HILDÉN

Biffar i senapssås

Stek timjanskryddade färsbiffar och servera dem i en gräddig senapssås. En riktig klassiker!

4 portioner, 40 minuter

600 g köttfärs

½ riven gul lök

1 tsk salt

2 krm peppar

½ tsk torkad timjan

1 ägg

1 msk potatismjöl

1 dl mjölk

1 msk smör till stekning

Sås

3 dl vatten

2 msk kalvfond

1 dl grädde

2 msk vetemjöl

½ msk kinesisk soja

½ tsk salt

1 tsk torkad timjan

1 msk dijonsenap

2 krm peppar

Garnering

färsk timjan

Tillbehör

vinbärsgele, eller valfri sort

kokt potatis

haricots verts

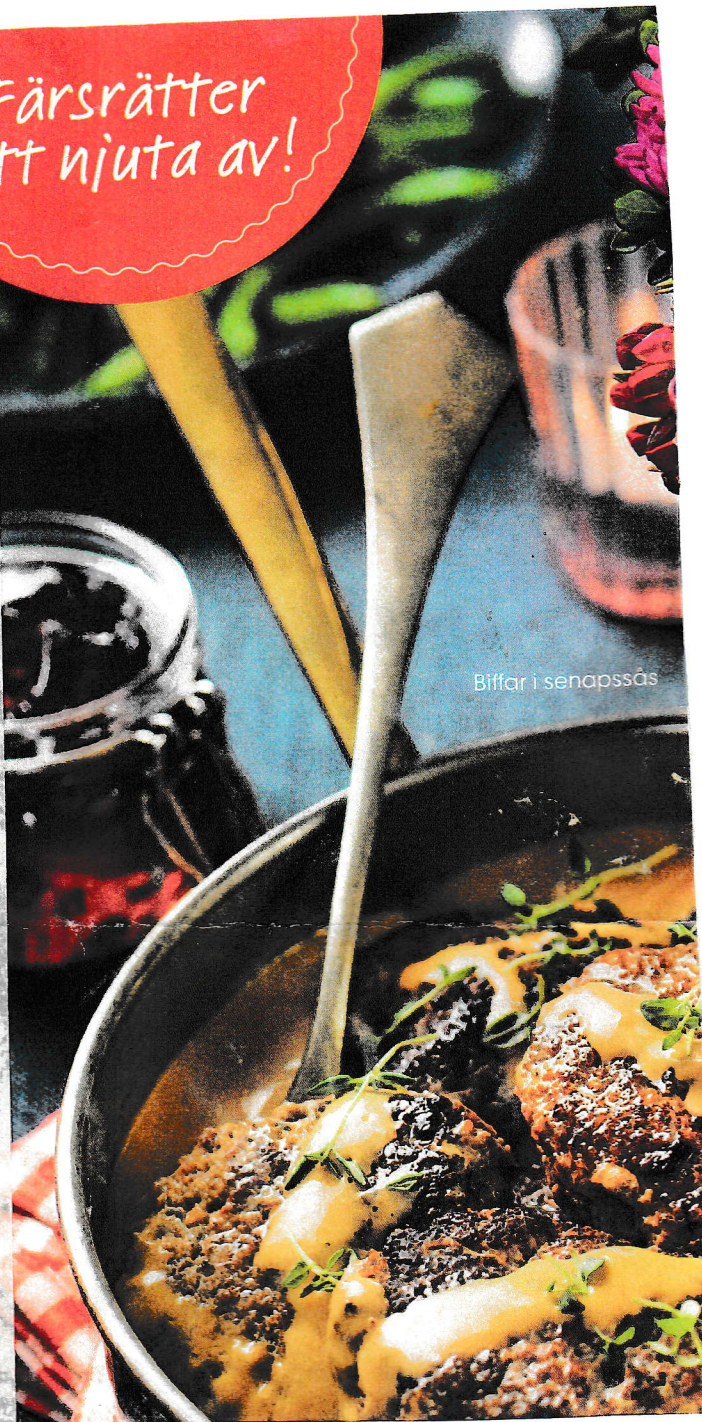
Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°. Blanda färs, lök, salt, peppar, timjan, ägg, potatismjöl och mjölk. Forma till 8 biffar.

2. Bryn biffarna i smör till fin färg och lägg sedan över dem på ett ugsfat. Sätt in dem i ugnen i 15 minuter så de blir genomstekta.

TIP
I stället för kalvfond kan du använda vatten och lite salt. Biffarna kan också stekas i ugnen.

Färsrätter
att njuta av!



Biffar i senapssås

3. SÅS; Mät upp alla ingredienser i en kastrull och koka upp under omrörning. Låt såsen sjuda 8-tio minuter. Häll över såsen i ugsformen / arna. Värm och garnera med timjan. Servera med kokt potatis, vinbärsgele och sallad