

Prinsens Pannbiffar med Svampsås

Biffar med gräddig kantarellsås och épice riche.

Antal portioner: 12

Färdigt på: 50 min

1200 g nöt- eller blandfärs

6 st äggulor

1.5 tsk salt

3 krm épice riche eller 4 kryddor

6 dl vispgrädde

3 msk smör eller margarin

Sås:

600 g färsk svamp

3 msk smör eller margarin

3 st liten gul lök

9 dl vispgrädde

4.5 tsk soja

salt

vitpeppar

hackad persilja att strö över



Tips

Servera till kokt potatis, gärna pressad.

Gör så här

1. Skala och hacka löken. Rensa svampen till såsen och dela de största. Hetta upp en stekpanna och låt svamparna svettnas utan matfett på låg värme. När vätskan kokat in, öka värmen och lägg i smör. Fräs en stund och lägg sedan i den hackade löken. Smaksätt med salt och vitpeppar och ställ åt sidan.

2. Blanda färsen med äggulor, salt och épice riche. Tillsätt grädden lite i taget och blanda till en jämn färs. Forma åtta små biffar. Hetta upp en stekpanna och stek biffarna i smör på medelvärme. Ta upp biffarna och håll dem varma.

3. Koka ur saften från biffarna i stekpannan med grädde och tillsätt lite soja. Koka ihop till en simmig sås och blanda i de brynta kantarellerna. Smaka av. Slå såsen över biffarna och strö över persilja.