

Biff à la Lindström med Dijonyoghurt



För 4 personer

500 gram nötfärs

3 msk ströbröd

1 dl mjölk

1 gul lök

1 dl finhackade inlagda rödbetor

2 msk kapris

½ - 1 msk dijonsenap beroende på hur stark du vill ha

1 ägg

Salt och peppar

Smör att steka i

1 knippe färsk persilja

Dijonyoghurt:

2 dl matyoghurt

2 msk dijonsenap

½ - 1 msk flytande honung

Salt och peppar

Potatis:

1 kg potatis eller blandade rotfrukter

2 msk olja

1 pressad vitlösklyfta

Pressad juice och skal av ½ citron

-
- *Potatis: Skär potatis och / eller rotfrukter i klyftor och lägg i en smord långpanna. Häll över olja, citronskal och juice och vitlök och blanda runt. Salta och peppra. Baka i ugnen i 225 grader i 40 minuter.*
 - *Biffar: Lägg ströbrödet i en bunke och häll på mjölken, låt svälla. Skala och finhacka löken. Rör ner färs, lök, rödbetor och kapris i bunken. Tillsätt senap, ägg, 1 tsk salt och 1 krm peppar och arbeta ihop till en jämn smet. Forma till små biffar och stek i smör, 3-4 minuter på varje sida på medelhög värme tills biffarna är genomstekta.*
 - *Strö över grovhackad persilja och servera med rotfrukter och dijonyoghurt.*