

Recept

Clariasbiffar med rostad potatis

Serveras med brynt smör och ärtor. (4 – 6 portioner)

Ingredienser biffar

600 g clariasfärs

1 ägg

0,5 dl ströbröd

2 dl grädde

Salt och peppar

Rostad potatis

600–800 g potatis efter säsong

½ dl svensk rapsolja

½ knippe dill

Salt och peppar

Brynt smör med ärtor och lök

200 gröna ärtor

1 stor gul lök

100 g brynt smör

Gör så här:

Rosta potatisen i ugnen cirka 200°C tills de är gyllene.

Blanda ingredienserna till biffarna och panera i ströbröd och stek dem. Bryn smöret tillsammans med hackad gul lök tills den blir mjuk.

Servera rätten med kokta ärtor.

Tack Skövde kommun för receptet!

