

Loco Moco-Hawaiianska biffar med ris och stekt ägg

Jonny · 2025-03-13



Förberedelsetid

40 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Lättlagad och supergod Hawaiiansk rätt med saftiga biffar serverade med ris, stekt ägg och en läcker sås. God vardagsmat med det där lilla extra!

Ingredienser

- --- Biffarna ---
- **600** fårs av valfri sort (formbar vegofärs funkar alldeles utmärkt)
- **1** gul lök
- **3 /4** dl ströbröd
- **1** ägg
- **1** msk worcestershiresås (japansk soja funkar också bra)
- Salt och peppar
- Olja till stekning
- --- Såsen ---
- **4** dl vatten
- **1** dl grädde (valfritt)
- **3** tsk potatismjöl, vetemjöl eller majsstärkelse (välj fritt)
- **2** tsk worcestershiresås (japansk soja funkar också bra)
- **1** liten bit köttbuljong eller en gnutta fond (justera sälta efter smak, kan ersättas med grönsaksbuljong)
- --- Serveringsförslag ----
- Jasminris
- Stekta ägg
- Salladslök till garnering

Instruktioner

1. Hacka löken till biffarna fint och stek i olja tills den får färg. Blanda sedan ihop löken med alla ingredienser till biffarna. Forma runda biffar, samma form som en hamburgare. Stek ca 5 min på varje sida, tills biffarna är genomstekta. Lägg på ett fat och håll biffarna varma.
2. I samma stekpanna som du stekte biffarna (skölj inte ur den) lägger du alla ingredienser till såsen och kokar upp under omrörning. Låt såsen puttra i 2-3 min utan lock. Stek ägg och hacka salladslök i strimlor. Servera biffarna med ris, sås och toppa med salladslök.