Köttfärsbiffar med paprika och chilisås

Susann · 2025-06-13

Förberedelsetid

30

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Tänkte att nu får ni receptet på de där galet goda köttfärsbiffarna jag lagade ikväll.
Hittade rätten på nätet.

Vill du inte ha så starkt så ta mindre av paprika & chili creme fraîchen och mindre cayennepeppar.

Ingredienser

- **500** g köttfärs (nötfärs)
- **1** tsk grillkrydda
- **1** tsk vitlökspulver
- Salt & svartpeppar
- **3** tsk dijonsenap
- ---- Sås ----
- **3** dl creme fraiche paprika & chili
- **2** dl grädde
- **3** msk oxfond
- **2** dl creme fraiche (naturell)
- **1** msk balsamvinäger
- Salt & peppar
- **1** msk honung

Instruktioner

1. Blanda köttfärs och alla kryddor och dijonsenap. Rulla till bollar som du plattar ut. Stek på medelvärme i smör och olja.
2. Efter du stekt köttfärsbiffarna så plocka ur dom ur pannan. Skrapa bort det som eventuellt är bränt i botten på stekpannan. Häll i all créme fraiche och rör runt så det blandas med resterna från du stekte köttfärsbiffarna.
3. Ha i oxfond, balsamvinäger, honung och salt & peppar. Rör runt och låt koka upp och sedan puttra i några minuter. Ha i köttfärsbiffarna och låt dem puttra med i några minuter också.
4. Servera med pasta, ris eller kokt potatis. För oss blev det potatismos för det va önskemålet. Familjen var hungrig!