

Lövbiffsgratäng med grönmögelost

Lövbiffsgratäng smakar mums med pasta till.
Det här behövs till 4 port:

- 350 g lövbiff strimlad
- 2 msk imperial soy Mrs Cheng
- 1 msk kalvfond konc
- 1 st vitlöksklyfta riven
- 1 st purjolök strimlad
- 100 g champinjoner i fyra delar
- 1 st röd paprika skivad
- 1 msk smör

Sås:

- 2.5 dl mellangrädde
- 1 msk idealmjöl
- grönmögelost grovriven t ex St Agur
- 1 tsk timjan
- 1 krm svartpeppar nymald

Servera med:

- pasta kokt

Ugn: 225°

Gör så här

1

Lägg det strimlade köttet i en bunke med soya, kalvfond och vitlök. Låt marinera 15 minuter.

2

Fräs purjolök, champinjoner och paprika i en stekpanna med smör. Lägg över i en smord ugnssäker form. Fördela kött och marinad ovanpå.

3

Koka en sås av grädde, idealmjöl och ädelost. Krydda med timjan och svartpeppar. Salt behövs oftast inte eftersom ädelosten ger sälta. Rör om och låt koka 3 minuter.

4

Håll såsen över köttet och tillaga i mitten av ugnen, ca 15 minuter. Servera med kokt pasta.

