

# Lövbiff med pepparrot & potatispuré

Klassisk lövbiff med potatispuré. Servera med riven pepparrot och en äggula samt gärna några passande grönsaker exempelvis gröna ärtor.

**Antal personer: 4**

## Ingredienser

- 8 lövbiffar alt 4 större, tunt utbankade
- 4 äggulor
- 200 g färsk pepparrot
- 700 g fast potatis
- ca 4 msk smör
- ca 3 dl gräddmjölk
- salt, peppar
- matolja gärna rapsolja



## Gör så här

1. Skala och koka potatisen i saltat vatten.
2. Riv pepparroten på rivjärn.
3. Håll av potatisen och låt den ånga av så den inte är blöt eller fuktig.
4. Pressa den kokta potatisen genom en finmaskig sil för att undvika klumpar.
5. Håll potatisen varm och vispa ner smöret, använd den mängd smör ni föredrar.
6. Försök att hålla allt varmt genom att behålla på spisen, men akta så det inte bränns. Blanda ner gräddmjölken, lite i taget. Blanda till önskad konsistens.
7. Separera äggulorna från vitan och spara hela äggulor i skalet.
8. Klappa in lövbiffarna med lite matolja, salta och peppra.
9. Stek sedan lövbiffen i en väldigt het stekpanna. Stek hastigt, ca 30 sekunder på ena sidan och 15 sekunder på andra.
10. Lägg upp lövbiffen på tallrik, placera en hög med riven pepparrot på biffen och avsluta med att ställa dit halva äggskalet med äggulan till.
11. Servera med purén och några grönsaker och låt gästerna slå ut äggulan över biffen och pepparrotten.

