

FÄRSBIFF MED ENBÄR

1 gul lök, skuren i bitar
smör eller margarin till stekning
10 enbär
2½ dl mjölk
1 ägg
2 dl färskt ströbröd
600 g finmald köttfärs av älg
1 msk fyra kryddor
salt och vitpeppar

1 stor purjolök
4 färska mogna tomater, helst skalade
majsolja till stekning
1 msk vetemjöl
salt och peppar
1 msk timjan
3 1/2 dl grädde

Tillbehör:

kokt potatis

Stek löken rätt hårt och låt den svalna. Mixa sedan enbär, mjölk, ägg och lök till en fin puré. Blanda detta med ströbröd och köttfärs och krydda med salt och peppar. Låt stå i minst 15 minuter innan stekning. Forma biffar av färsen och stek i smör eller margarin tills de är precis genomstekta, ca 5–6 minuter per sida. Håll biffarna varma så länge.

Dela purjolöken på längden, skär den i 3 cm långa bitar och skölj noga. Skär tomaterna i bitar.

Lägg ner purjolöken i het olja i en stor kastrull; vattnet ska ur snabbt. Tillsätt tomaterna och likadant där – vattnet ska bort. Pudra med mjöl och krydda med salt, peppar och timjan. Slå i grädden och koka ihop. Allt detta ska ske under loppet av 10 minuter, så att purjolöken behåller sin färg.

Servera biffarna på en purjolöksbädd och bjud kokt potatis till.