

Fjällenmat

På sportlovet var vi i Storhogna onsdag till söndag. Det var så mysigt att åka iväg några dagar bara familjen. Vanligtvis brukar vi vara en vecka, men en långhelg var nog så tillräckligt. Hade förberett middagar för att underlätta matlagningen efter långa dagar utomhus. Barnen älskar mormors köttfärsbiffar, så därför blev det köttfärsbiffar en dag. Inte lika goda som mormors enligt barnen, men väldigt goda enligt mig och maken. Till det åt vi en god bearnaisegratäng och sallad.

Ett annat middagstips som passar att förbereda är [den här fläskfilégrytan](#) som Stefan och Stella förberedde till en middag.





Köttfärsbiffar

4 portioner, ca 8 biffar

- 500 g nötfärs
- 1 dl havregryn
- 1/2 riven gul lök
- 1,5 dl mjölk
- 1 tsk socker
- 1 ägg
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- Olja att steka i

Gör så här: Blanda mjölk och havregryn i en skål. Låt svälla medan du river löken grovt på rivjärn. Blanda köttfärs, riven lök, socker, ägg, salt och peppar med havregrynsblandningen i skålen till en jämn smet. Blanda inte för mycket då blir färsen trådig.

Dela upp köttfärssmeten i 8 delar och forma till platt biffar. Lägg på en smord skärbräda eller bricka. Bryn köttfärsbiffarna i en stekpanna, 3-4 minuter på varje sida. Bryn 3-4 stycken i taget. Lägg över på en tallrik. Späd ut stekskyn med lite vatten och låt koka upp. Lägg tillbaka alla biffar i stekpannan och stek på låg värme tills de är genomstekta ca 10 minuter. Smaka av med mer salt och peppar om det behövs.



Bearnaisepotatisgratäng

8 portioner

- 1,6 kg potatis
- 3 msk dijonsenap
- 4 dl creme fraiche
- 4 dl vatten
- 1 dl torkad dragon
- 2 tsk salt
- 1 krm vitpeppar

6 klyftor vitlök

Gör så här: Sätt ugnen på 225 grader. Skala och skiva potatisen tunt. Lägg potatisen i en ugnsfast form.

Vispa samman dijonsenap, creme fraiche, vatten, dragon, salt, vitpeppar och pressa till sist i vitlöken. Häll blandningen över potatisen och rör om.

Grädda i 225 grader i ca 45-60 minuter beroende på ugn. Känn med en potatissticka att potatisen är tillräckligt mjuk.

Servera tillsammans med biffarna och en god sallad.

Bearnaisegratängen är [Jessica Frejs recept](#).