

## Lövbiffsgratäng med vitlöksost

Vilken lyckträff middagen blev! Den här lövbiffsgratängen måste ni bara testa.





## **Lövbiffsgratäng med vitlöksost**

### **4 personer**

- 350 g lövbiff, strimlad
- 2 msk kinesisk soja
- 1 msk kalvfond
- 1 vitlösklyfta, riven
- 1 purjolök, strimlad
- 100 g champinjoner, i fyra delar
- 1 röd paprika, skivad
- Olja och smör till stekning

### **Sås**

- 2,5 dl havregrädde
- 1 msk Maizena
- 1 stor ask Cantadou vitlök & örter
- 1 tsk timjan
- 1 krm svartpeppar, nymald
- Salt & peppar

**Gör så här:** Lägg det strimlade köttet i en bunke med soja, kalvfond och vitlök. Låt marinera 15 minuter.

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

Koka en sås av havregrädde, Maizena och vitlöksostost. Krydda med timjan och svartpeppar. Rör om och låt koka 3 minuter.

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