



RCN-biff med lingonsås och kantarellfylld potatismos.

**500 gr. Finmalad nötfärs.
1 st. finhackad gul lök.
2 st. rå äggula.
1 dl. Grädde.
3 msk. Crème Fraiche.
1 burk tärnad Fetaost.
1 tsk. Paprikapulver.
Grovmalen svartpeppar.
Salt.**

Färsen blandas för hand grundligt med ingredienserna, avsmaka med salt och grovmalen svartpeppar. Forma färsen till lagom stora biffar och stek på medelvärm i smör, vänd ofta.

**1 st. finhackad gul lök.
2 dl. lingonsylt.
1 msk, messmör.
2 st. buljongtärningar (mörk oxbuljong)
1 knapp knivsudd curry.
2 msk. Crème Fraiche.
5 dl. Grädde.
Soya, grovmalen svartpeppar.**

Smörfräs löken och sylten i vidbottnad stekpanna tillsammans med grovmalen svartpeppar (ca: 3 tsk), tillsätt buljongen under omrörning fram till den är upplöst och blandad. Tag kastrullen av värmen och tillsätt messmöret samt Crème Fraichen, rör om på svag värme. Tillsätt grädden. Tillför Soya under omrörning till såsen erhållit en gyllenbrun färg. Låt såsen "bubbla" under svag omrörning samt tillför curryn. Såsen reducerar och är färdig när önskad konsistens uppnåtts (ca: 20 min)

**12 skalade mandelpotatisar.
3 st. rå äggula.
1 dl. Grädde.
½ finhackad gul lök.
1 burk grovhackade kantareller (har du färska-1,5 ggr. Mängden)**

Koka potatisen i saltat vatten, stek löken och svampen i smör, salta rikligt. Häll av vattnet från potatisen, tillsätt äggulan och grädden blanda med elvisp och tillsätt svampsteket mot slutet av omrörningen.(överbearbeta ej moset)

Blanda 5 cl. råa lingon med lika delar strösocker med en gaffel. Bearbeta fram till dess du uppnått en trögflytande sås. Att serveras som smakhöjare.

Se dom föreslagna mängderna som en rekommendation. ”Att laga mat är som att lyssna på musik eller designa Robotstationer, högst individuellt.”

Lycka till och smaklig måltid.