

## **Rökt skinka biff i ugn med fylld potatismos och löktoppade tomater**

0,2 kg Rökt skinka  
0,5 kg Köttfärs  
Pulvermos  
Riven Väster Bottens ost  
Rivna morötter  
Ägg  
Mörk Kalvfond  
Grädde  
Mjök  
Cream Frech  
Grönsaker (Bladspenat, sallad, rucola, paprika)  
Lök  
Smör/Margarin  
Grovmalen Svart peppar  
Paprikapulver  
Tomater

Här får du vara lite försiktig så att du inte överhettar motorn på matberedaren men å andra sidan om du har en maskin med garanti så omnämns inget i garantitexten om denna procedur.

Köttfärs och bitad skinka, lite riven Västerbottenost. Två nypor salt, grovmalen svartpeppar och Paprikapulver ner i matberedaren med kniv och full fart. När allt är färserat fyller du på med två råa äggulor samt ett snäpp grädde. Blöt händerna och rulla i lämpligt stora ”köttbullar” som du sedan plattar ut och placerar på ett ugnsfast fat. En lite skvätt Kalvfond på toppen och in i ugnen på 80-90 grader i 40 min till en timme.

Mjök, grädde och en par skedar Cream Frech i en panna, värm upp och rör i pulvermos till rätt tjocklek, Tillsätt osten och morötterna och rör om, tillsätt två råa äggulor under omrörning.

Skiva tomater och hacka löken. Lite rucola/bladspenat på tallriken/fatet, garnera med tomater toppad med lite lök, du kan gärna toppa med en dressing. Dit med Moset och biffen, en kvist rucola på moset och resultatet borde bli ungefär så här.



Ja nu är det bara att njuta av livet och låta sig väl smaka.

Ett hyffsat enkelt och mycket välsmakande sätt att överleva ännu en stund i det Svenska hemmet.

Smaklig måltid.

Från köket

RobotCatering Norr

Christer Larsson