

## Senapsbiff med pressad potatis (4 port)

4	lövbiffar
200 g	champinjoner
1 knippe	salladslök eller en purjolök
2 msk	ljus senap
1 msk	soja
1	buljongtärning
1 dl	vatten
2 dl	creme fraiche

- Strimla lövbiffen. Skiva svampen och löken.
- Fräs kött och svamp. Blanda i senap och soja. Smula ner buljongtärning och späd med vatten. Koka under lock ca 15 min. Blanda ner creme fraiche och sjud ytterligare några minuter.
- Vänd ner löken och hetta upp.
- Servera gärna med pressad potatis.

