



PANNBIFF MED GRÄDDSÅS

RECEPT

Pannbiff med gräddsås.

Per person:

1 st pannbiff
1 portion potatismos
0,8 dl gräddsås
½ dl lingonsylt
½ dl stekt lök

Så här gör du:

1. Värm den förstekta pannbiffen i panna tillsammans med löken på svag värme.
2. Värm potatismosen i kastrull med en klick smör.
3. Värm gräddsåsen. Servera med lingonsylt.

Vinrekommendationer:

Mont-Redon Réserve Côtes du Rhône, artikelnummer 5461.
Marqués de Murrieta Reserva, artikelnummer 2612.