

Pannbiff med lök

4 portioner
300 g nötfärs
300 g blandfärs
2 st medelstora gula lökar
smör och olja till stekning
3 st kokta potatisar
0,5 dl mjölk
0,5 dl grädde
1 st ägg
1 dl ströbröd
1 dl vatten
1 msk konc. Kalvfond
1 msk kikkoman soja
salt
peppar
2 st stora gula lökar
smör till stekning
en nypa socker
stekt eller kokt potatis till servering
pressgurka eller asiagurka till servering
skysås till servering

1. Skala de medelstora lökarna. Riv en av lökarna och hacka den andra. Bryn den hackade löken i smör. Mosa de kokta potatisarna med en gaffel.
2. Blanda gräddmjölken, ägget, den rivna och den frästa löken, potatisen, skorpmjölet och vatten i en bunke. Ställ åt sidan och låt svälla en stund.
3. Blanda smeten med fräsen, kalvfond och soja. Salta och peppra och blanda ihop till en jämn smet.
4. Skala de stora lökarna och skär dem i tunna skivor. Stek dem gyllenbruna i smör, pudra över en nypa socker och ställ åt sidan.
5. Forma fyra stora, fina pannbiffar och stek dem sakta i smör och lite olja tills de är knaprigt gyllenbruna, 4-5 minuter på varje sida.
6. Fräs samtidigt löken en gång till och lägg den sedan i ett tjockt lager ovanpå den färdigstekta biffen.