

# Underbara svampbiffar med gräddstuvad grönkål och rårörda lingon.

Jag älskar att experimentera med olika slags vegetariska biffar. Med blandat resultat måste erkännas. Här om veckan testade jag en ny variant av broccolibiffar. Ja, det skulle alltså bli broccolibiffar men resultatet blev så sorgligt att jag inte ens vill tänka på det.

De här svampbiffarna tillsammans med gräddstuvad grönkål däremot, de blev en 10-poängare redan första gången jag gjorde dem. De höll ihop fint och blev grymt goda! Tillbehören går att variera i det oändliga men gräddstuvad grönkål blev verkligen en riktig höjare till! En klassisk middag med klassiska smaker, på ett lite modernare vis bara!



4 PORTIONER



40 MIN

Svamp

Vegetariskt

## Svampbiffar

### Ingredienser:

ca 500 g blandad, färsk svamp  
1 gul lök  
1 msk smör

3 ägg  
1 1/2 dl ströbröd  
2 dl riven smakrik ost  
1 msk grönsaksfond  
Salt och peppar

**Gör så här:**

1. Hacka svamp och lök riktigt fint. Stek på medelvärme tills all vätska har kokat bort.
2. Tillsätt smöret och stek tills allt fått en gyllene färg. Ställ åt sidan för att svalna.
3. Blanda samman ägg, ströbröd, riven ost och grönsaksfond. Rör ner den stekta svampen och blanda väl. Smaka av med salt och peppar.
4. Forma till biffar med lätt fuktade händer.
5. Stek biffarna gyllene i rikligt med olja.

## Gräddstuvad grönkål

**Ingredienser:**

ca 400 g grönkål  
Olja att steka i  
1 msk grönsaksfond  
1 msk dijonsenap  
2 dl grädde  
Salt och peppar

**Gör så här:**

1. Skölj kålen, repa och skär den i mindre bitar.
2. Stek kålen mjuk utan att den får färg i en stekpanna.
3. Tillsätt fond, senap och grädde. Koka i cirka 10 minuter.
4. Smaka av den gräddstuvade grönkålen med salt och peppar.

## Tillbehör

**Ingredienser:**

Rårörda lingon  
Kokta, skivade rödbetor  
Salladsblad

**Gör så här:**

1. Servera svampbiffarna och den gräddstuvade grönkålen tillsammans med rårörda lingon, skivade rödbetor och några fina salladsblad.
2. Låt fredagsmyset börja!



Spara i lista

## Plaisir de Merle Petit Plaisir

Systembolagsnummer: 79948

129,00 kr

---

Till svampbiffarna smakar ett glas Plaisir de Merle Petit Plaisir utmärkt. Ett vin med medelstor smak och fint nyanserade toner av mörka och röda frukter.

### Se också



### Att välja vin till vegetarisk mat.

Det finns en del fallgropar när man ska välja vin till vegetarisk mat. Vår dryckesexpert hjälper dig och tipsar om vin till 5 vegetariska rätter!

[Läs mer](#)

---



### Vegetarisk gryta med aubergine, kikärter och marockanska smaker.

Recept på Linnéas marockanska aubergine- och kikärtsgryta fylld med kryddor och smak.

[Läs mer](#)

---



### Ugnsbakad lök med gruyère och getost.

Här är Linnéas recept på en perfekt förrätt!

[Läs mer](#)

---



### Martin och Lisas heliga risotto.

Receptet på en härligt krämig, vitlöksdoftande svamprisotto som toppas med parmesan och prosciutto. Serveras bäst med en italiensk Chianti från Ruffino.

[Läs mer](#)

---

Utskrift