



MIDDAGS TIPSET

4 port

LÖVBIFF med ÄDELOST

Lövbiffsrullader fyllda med ädelost är inte så krångligt som det kanske låter. Smakar ljuvligt i en klassisk gräddsås med färsk timjan och en klick vinbärsgelé.

75 g Kvibille® ädel

600 g lövbiff

1/2 tsk salt

2 krm svartpeppar

Arla® Svenskt Smör

3 dl Kelda® klassisk gräddsås

1/2 krukla färsk timjan

kokt potatis

Skär osten i stavar. Krydda köttet med salt och peppar. Lägg en oststav på varje skiva och rulla ihop till täta rullar. Fäst med tandpetare. Bryn rullarna runt om i smör i en stekpanna 3–4 min. Tillsätt sås, rör om och låt koka under lock ca 8 min. Garnera med hackad timjan. Servera med kokt potatis och ev lite vinbärsgelé.

Scanna
receptet till
mobilen!

