

Lövbiffpasta med svamp, västerbottenost och timjan



Då var det fredag igen och denna vecka kör vi en riktig klassiker som alltid funkar, i alla fall hemma hos oss. God pasta är bland det bästa som finns. Pastan såväl som såsen går att variera i all oändlighet och här det här är verkligen en av mina många favoriter.

Lövbiff är egentligen en bit tunt skuret innanlår som i sig inte är ett speciellt roligt kött att steka och äta som det är. Jag tillagar därför min lövbiff så kort tid som möjligt på så hög värme som möjligt så att den precis hinner få en yta och bli varm.

Så här gör du:

1. Hacka ner svampen i mindre bitar och stek i rikligt med smör tills gyllene. Tillsätt hackad lök och vitlök och låt det steka med någon minut. Tillsätt vitt vin och låt det koka i några minuter så alkoholen försvinner. Tillsätt grädden och låt det koka tills konsistensen är krämig. Smaka av med salt. Låt vila till servering
2. Koka valfri pasta enligt anvisningarna
3. Stek lövbiffen på en sida i en het panna. Ta upp och lägg på skärbräda. Skiva i strimlor.
4. Blanda pastan med såsen och lövbiffen och toppa med riven västerbottenost och timjan.

Supergod rätt som uppskattats av alla som ätit den. Det kommer garanterat bli en favorit hemma hos dig också!

Njut av helgen!

Markus | Swedishfoodie

Ingredienser

300 gr lövbiff	kantarell eller vilka du gillar
2 dl grädde	Västerbottenost att toppa
1 dl vitt vin	rätten med
2 schalottenlökar	1 kruk timjan
1 liten klyfta vitlök	200 gram valfri pasta
2-3 dl blandad hackad svamp typ champinjon,	

LYCKA TILL & SMAKLIG SPIS!

Lite tips!

Mitt bästa tips är att steka lövbiffen på hög värme i en torr panna och bara på en sida av lövbiffen. Jag vänder den alltså inte utan låter den gå lite längre på den ena sidan vilket gör att den får en härlig yta, blir tillagad perfekt och inte så torr som den normalt sätt blir om man vänder den.

Gör man på detta sätt är det faktiskt ganska trevligt att äta lövbiff bara som den är också. Skiva upp lövbiffen det sista du gör och vänd ner i såsen så alla smaker hinner finna varandra innan du går i med pastan och blandar runt.



FREDAGSTIPSET presenteras av **Smart Senior** i samarbete med **Swedishfoodie**
Fler recept på smartsenior.se/fredagstipset