Pannbiff i löksås (Svenske kjøttkaker i brun løksaus)

Ingredienser



Pannbiff (Svenske kjøttkaker):
♥ 2 løk
♥ 1 dl strøbrød
♥ 2 dl melk
♥ 2 egg
♥ 1 kg kjøttdeig (se tips)
♥ 2 ss soyasaus
♥ kvernet salt og pepper
♥ smør til steking

Brun løksaus (Löksås):
♥ 3 ss smør
♥ 3 løk
♥ 1 ss hvetemel
♥ 5 dl kjøttkraft
♥ 1 ss soyasaus
♥ 1 ss sherryeddik (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Syltet agurksalat (Pressgurka):
♥ 1 agurk
♥ 0,5 dl hvitvinseddik
♥ 1 dl sukker
♥ 1,5 dl vann

Servering:
♥ kokte poteter

♥ tyttebærsyltetøy

Fremgangsmåte

Pannbiff (Svenske kjøttkaker):
Start med å rive løken (jeg gjør dette i en food processor). La løkmosen renne av seg i en sil så du får fjernet mesteparten av løksaften.

Bland strøbrød, melk og eggene. Konsistensen skal bli som en tynn grøt. La dette svelle i 10 minutter.

Ha kjøttdeigen i en bolle. Tilsett løkmosen (uten løksaften), den svellede grøten og soyasaus. Kvern over salt og pepper. Kna dette godt sammen.

Form deigen til runde, flate kjøttkaker (ca. 14 stk).

Legg kjøttkakene i en stekepanne med smeltet smør, og kvern over litt mer salt og pepper. Stek kjøttkakene ca. 5 minutter på hver side.

Legg de stekte kjøttkakene over i en ildfast form. Sett formen i stekeovnen ved 160°C i ca. 30 minutter, så kjøttkakene blir gjennomstekte inni.

Kok imens poteter, lag agurksalaten og den brune løksausen.

Brun løksaus (Löksås):
Smelt smøret i en kjele. Skjær løken i tynne skiver og ha dette i kjelen. Stek løken på middels varme til den blir skikkelig myk og karamellisert (dette tar ca. 20 minutter).

Tilsett melet og vend det inn i den stekte løken.

Spe deretter med kjøttkraft og rør om. Gi sausen et oppkok og la småkoke i ca. 10 minutter, til du får en tykk, brun løksaus.

Smak til sausen med soyasaus, sherryeddik og kvernet salt og pepper.

Syltet agurksalat (Pressgurka):
Høvle agurken i tynne skiver med en ostehøvel.

Legg agurkskivene i en skål med eddik, sukker og vann. Sett skålen i kjøleskapet frem til servering (se tips).

Hell av væsken rett før servering.

Tyttebærsyltetøy:
Bruk **hjemmelaget** eller ferdigkjøpt tyttebærsyltetøy.

Rør gjerne noen frosne tyttebær inn i tyttebærsyltetøyet for ekstra friskhet.

Servering:
Server Pannbiff varme sammen med kokte poteter og varm, brun løksaus.

Server syltet agurksalat (pressgurka) og tyttebærsyltetøy (lingonsylt) som tilbehør.

Tips

♥ Du kan gjerne starte et par timer i forveien med å lage klar agurksalaten og sette i kjøleskapet. Da får agurkskivene tid til å ta til seg smaken. Agurkskivene kan også ligge i laken over natten. Hvitvinseddik kan byttes ut med eplecidereddik eller annen lys eddik.

♥ For at kjøttkakene skal bli saftige, bør du bruke kjøttdeig og ikke karbonadedeig. Du kan eventuelt bytte ut en del av kjøttdeigen med svinekjøttdeig for ekstra saftige kjøttkaker.

♥ Du kan finhakke løken i stedet for å rive dem slik jeg har gjort her. Fordelen med å rive løken slik at du får en løkmos er at løken da vil blande seg helt inn i kjøttdeigen slik at du ikke ser løken i de ferdigstekte kjøttkakene.

♥ Det kan være lurt å steke en bitteliten test-kjøttkake for å sjekke at du har tilsatt tilstrekkelig med salt og pepper.

♥ Kjøttkakene bør etterstekes i ovnen som beskrevet for å sikre at de blir helt gjennomstekte inni. De kan også stå i ovnen lengre enn 30 minutter, hvis du trenger lenger tid for å bli ferdig med potetene og sausen, og vil holde kjøttkakene varme. Skru i så fall ned temperaturen på ovnen etter de første 30 minuttene til 70°C og dekk til formen med aluminiumsfolie slik at kjøttkakene holdes varme uten å bli tørre.

♥ I løksausen kan sherryeddik byttes ut med annen type eddik. Kjøttkraft kan byttes ut med 2 stk chef du fond, kjøtt eller kjøttbuljong rørt ut i 5 dl vann.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pannbiff-i-loksas-svenske-kjottkaker-i-brun-loksaus