

SNABBA LINGONPANNAN

Det här är många barnfamiljers drömrecept. Köttet går fort att laga till och barnen äter med god aptit. Det går även bra att använda färsk skinka, bogfläsk eller kycklingfilé.

4 personer

500 g lövbiff eller rostbiff

1-2 msk smör

1 msk vetemjöl

2,5 dl matlagingsgrädde

1 köttbuljongtärning

2-3 tsk kinesisk soya

0,5 dl Hälsinge Lingonsylt

0,5 dl hackad gräslök

Skär köttet i tunna strimlor. Bryn i smör i en stor stekpanna.

Rör i mjöl och späd med grädde. Rör ner smulad buljongtärning, soya, och lingonsylt.

Låt panna koka ihop ca 5 minuter. Strö över gräslöken och servera.

Servera med kokt potatis och grönsaker