

## KALVFÄRSBIFFAR MED DIJONCRÈME, SAVOYKÅL OCH BACON

"Det här är en uppskattad rätt från menyn på Villa Källhagen"

400 g kalvfärs  
2 msk hackade färska örter  
    t ex basilika, persilja  
1 tsk salt  
½ krm cayennepeppar  
1 ägg  
1 ½ dl vispgrädde  
smör  
4 skivor bacon

### Grönsaker:

1 klyfta savoykål, ca 300 g  
1 morot  
2 schalottenlökar  
2 lagerblad

### Dijoncrème:

2 dl crème fraîche  
2 msk dijonsenap

Blanda färs, örter, salt, cayennepeppar och ägg i en bunke. Tillsätt grädden och blanda väl. Forma åtta små biffar och stek dem i smör 2–3 min per sida.

Sätt ugnen på 225°. Lägg baconet på en plåt och stek det i ugnen tills det blir krispigt 8–10 min.

Skär savoykålen i fyra skivor ca en cm tjocka. Skala och finstrimla morot och lök. Lägg grönsaker och lagerblad i en kastrull. Häll på vatten så att det knappt täcker. Salta och låt koka 3–4 min.

Blanda crème fraîche och senap i en kastrull och koka upp.

Servera biffarna med bacon, grönsaker, dijoncrème och kokt potatis.

