

Baconlindad Älgfärsbiff med rödbeta

BACONLINDAD ÄLGFÄRSBIFF MED RÖDBETA

Receptet är för (9 st biffar) 4 personer

700 gram älgfärs*

1 st rödbeta

1 st gul lök

2 msk persilja

1 msk hackad chili

3 krm grovmalen svartpeppar

1,5 tsk havssalt/himalayasalt

9 st bacon

Efter tycke & smak animaliskt fett, ghee eller kokosolja (att steka i)

Vid AIP, uteslut chili.

HUSGERÅD

Bunke

Kniv

Rivjärn

Stekpanna

Ugnsform

Baconlindad Älgfärsbiff med rödbeta

Baconlindad Älgfärsbiff

Så här gör du

- Sätt ugnen på 200 grader
- Lägg färsen i en bunke
- Skala och finhacka löken och håll ner i bunken
- Skala och grov riv rödbetan och tillsätt även denna
- Tillsätt chili och persilja, rör samman
- Tillsätt havssalt och grovmalen svartpeppar
- Rör ihop till en smet
- Forma till biffar ca 120g per st. och linda en baconskiva runt
- Stek biffarna i stekpannan, ca 2-3 minuter på varje sida tills de fått fin färg
- Lägg över biffarna i en ugnssäker form och stek färdigt i ugnen i ca 15 minuter

[Baconlindad Älgfärsbiff med rödbeta 1](#)

[Baconlindad Älgfärsbiff med rödbeta 2](#)

Ät och Njut. Vi njuter vår Älgfärsbiff tillsammans med stekt brysselkål och krämig [Vitlök- och chilimajonnäs](#).

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se \[shoppingcarticon\]](#)