

**Oppskrift**

# **Biffsnadder med grønnsaker**



Digg og enkel biffmiddag!

## 1

### **Del opp ingredienser i biter**

Del biffkjøtt i strimler, løk i båter, og squash og brokkolini i mindre biter. Varm en panne med olje og brun kjøttet raskt, ca. 2 minutter. Legg til side.

## 2

### **Stek opp**

Stek løk og squash i samme panne. Tilsett eventuelt litt mer olje. Stek til det begynner å få farge. Ha i brokkolini og stek et par minutter til.

## 3

### **Vend inn og server**

Vend inn spinat og kjøtt, og stek i 1-2 minutter. Smak til med salt og pepper.

Server biffsnadder med f.eks. poteter eller ris, eller bare som en varm salat.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

### **Ingredienser**

#### **Du trenger**

Biff	600 g
Nøytral olje	2 ss
Rødløk	1 stk
Brokkolini	200 g
Spinat	100 g
Salt & Pepper	salt stk

#### **Allergener**