



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Salsicciabiffar med parmesanpomes, caesaryoghurt och timjandressad spetskål

Parmesanpomes

Bakpotatis 2 st
● Bakplåtspapper 1 st
Riven parmesan 25 g

Salsicciabiffar

Ströbröd ½ förp
● Mjolk* ½ dl
● Salt ½ krm
Salsicciafärs 250 g

Caesaryoghurt

Matyoghurt 1 dl
Riven parmesan 25 g
Vitlök ½ klyfta
Dijonsenap 2 tsk
● Salt 1 krm

Citron- och timjandressad spetskål

Citron 1 st
Spetskål 200 g
Timjan 10 g
● Salt 1 krm

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Mjolk*, Olivolja, Olja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Parmesanpomes:** Skär bakpotatis i pomesfrites formade bitar. Lägg i ett durkslag och skölj i kallt vatten. Låt rinna av och torka eventuellt med en kökshanduk. Lägg potatisen på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med riven parmesan, lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, blanda runt efter halva tiden.
3. **Salsicciabiffar:** Blanda ströbröd, mjolk och salt i en bunke. Blanda ner salsicciafärs och forma färsen till 2 biffar. Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Stek salsicciabiffar ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 8 min, tills de är helt genomstekta.
4. **Caesaryoghurt:** Blanda matyoghurt, riven parmesan, pressad vitlök, dijonsenap, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
5. **Citron- och timjandressad spetskål:** Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Finstrimla spetskål och repa timjan (dra av bladen). Blanda allt i en salladsskål och pressa över citronsaft. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Blanda runt.
6. Servera salsicciabiffar med parmesanpomes, citron- och timjandressad spetskål och caesaryoghurt.