



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pannbiff med sötsyrlig rostad vitlökssky, rotfrukter och ruccola

Rostade rotfrukter

- Potatis 400 g
- Morot 2 st
- Palsternacka 1 st
- Bakplåtspapper 1 st
- Ruccola 30 g

Pannbiff

- Blandfärs 250 g
- Salt ½ tsk
- Torkad timjan ½ tsk
- Ströbröd ½ förp
- Mjök* ½ dl

Rostad vitlökssky

- Vitlök 3 klyftor
- Smör 10 g
- Vetemjöl* ½ msk
- Balsamvinäger 2 msk
- Vatten 1 ½ dl
- Torkad timjan ½ tsk
- Socker ¾ msk
- Oxbuljong ½ förp

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper,
- Balsamvinäger, Mjök*,
- Olja, Salt, Smör, Socker,
- Svartpeppar, Vatten,
- Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade rotfrukter:** Skär potatis, morot och palsternacka i jämnstora klyftor. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja, salt och nymald svartpeppar. Lägg på 3 vitlöksklyftor med skalet på (används till vitlöksskyn). Rosta i övre delen av ugnen, ca 20 min. Ta ut vitlöken efter ca 15 min.
3. **Pannbiff:** Lägg blandfärs i en bunke och blanda ner salt, nymald svartpeppar, torkad timjan, ströbröd och mjök. Forma till 2 pannbiffar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och bryn biffarna ca 2 min per sida. Lägg i en ugnform och tillaga klart i undre delen av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
4. **Rostad vitlökssky:** Smält smör i en kastrull. Pudra över vetemjöl och vispa ner balsamvinäger, vatten, torkad timjan, socker och oxbuljong. Skala den rostade vitlöken och lägg ner i såsen. Mixa slätt med stavmixer. Koka ca 4 min.
5. Blanda ruccolan med de rostade rotfrukterna. Servera med pannbiffar och sötsyrlig rostad vitlökssky.