



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Färsbiffar med dillrostad rotselleri och löksky

### Dillrostad rotselleri

- Rotselleri 300 g
- Potatis 400 g
- Dill 20 g
- Bakplåtspapper 1 st

### Färsbiffar

- Blandfärs 250 g
- Salt ½ tsk
- Dijonsenap ½ förp
- Ströbröd 2 msk
- Vatten 4 msk

### Löksky

- Gul lök 1 st
- Kinesisk soja 1 förp
- Vetemjöl\* 1 tsk
- Vatten 2 dl
- Socker ½ tsk
- Oxbuljong ½ förp

### Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Smör\*, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl\*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Dillrostad rotselleri:** Skala och skär rotselleri i tärningar (ca 2x2 cm). Skär potatis i jämnstora bitar med rotsellerin. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Hacka dill. Blanda rotfrukterna med lite olivolja, dill, lite salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min.
3. **Färsbiffar:** Lägg blandfärs i en bunke. Tillsätt salt, nymald svartpeppar, dijonsenap, ströbröd och vatten. Forma till 2 biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek biffarna ca 2 min per sida. Lägg över biffarna i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta. Spara stekpannan till lökskyn.
4. **Löksky:** Skala och skiva gul lök. Hetta upp lite smör i den använda stekpannan. Tillsätt löken och fräs ca 4 min. Pudra över vetemjöl och rör om. Tillsätt vatten, kinesisk soja, socker och oxbuljong. Koka ca 4 min.
5. Servera färsbiffar med dillrostad rotselleri, potatis och löksky.