



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citron- och timjankryddade färsbiffar med ramslöksrisotto och ruccola

Ramslöksrisotto

- Vatten 6 dl
- Kycklingbuljong 1 påse
- Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
- Gul lök 1 st
- Risottoris 150 g
- Ramslök 20 g
- Smör 20 g
- Riven parmesan 50 g

Citron- och timjankryddade färsbiffar

- Citron, zest 1 st
- Ströbröd ½ förp
- Torkad timjan 1 förp
- Mjolk* ½ dl
- Salt ½ tsk
- Blandfärs 250 g

Ruccolasallad

- Citron, pressad saft ½ st
- Rödlök 1 st
- Selleristjälk 1 st
- Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

- Mjolk*, Olivolja, Olja, Salt, Smör, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Förberedelse ramslöksrisotto:** Koka upp vatten, kycklingbuljong och vitvinsvinäger i en liten kastrull. Dra från värmen. Finhacka gul lök.
3. **Citron- och timjankryddade färsbiffar:** Tvätta citron och finriv det yttersta skalet. Lägg i en bunke tillsammans med ströbröd, torkad timjan, mjölk, salt och lite nymald svartpeppar. Blanda ner blandfärs och forma smeten till två biffar.
4. Hetta upp olja i en stekpanna och stek biffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 15 min, tills biffarna är genomstekta.
5. **Ramslöksrisotto:** Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök och risottoris ca 2 min. Späd riset med buljongen, lite i taget. När det kokat in, tillsätt mer buljong och fortsätt så tills all buljong är slut eller riset känns mjukt, rör om då och då.
6. Lägg ramslök i en mixerbunke. Tillsätt rumstempererat smör och ca ½ dl av buljongen som används till risotton. Mixa ihop allt med stavmixer. Blanda ner ramslöksblandningen och riven parmesanost i risotton precis innan servering. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
7. **Ruccolasallad:** Blanda ihop pressad saft från halva den använda citronen med olivolja, salt och nymald svartpeppar i en salladsskål. Strimla rödlök och selleristjälk. Blanda ner grönsakerna tillsammans med ruccola i dressingen.
8. Servera citron- och timjankryddade färsbiffar med ramslöksrisotto och ruccolasallad.