



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Citron/timiankrydret farsbøf med ramsløgssrisotto og rucolasalat

Ramsløgssrisotto

1 pose hønsebouillon
1 spsk hvidvinseddike
1 stk skalotteløg
150 g risottoris
½ pose ramsløg
1 pk tanelli ost
6 dl vand ^b
1 spsk smør ^b

Citron/timiankrydret farsbøf

½ stk skal af citron
½ pose rasp
½ pose timian
½ dl mælk
300 g hakket gris & kalv

Rucolasalat

1 spsk citronsaft
½ stk rødløg
1 stilk bladselleri
30 g rucola
1 spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft).
2. **Bouillon:** Bring vand i kog i en lille gryde og tilsæt bouillon og hvidvinseddike. Tag gryden af varmen og tag ⅓ dl fra til ramsløgene.
3. **Citron/timiankrydret farsbøf:** Riv citronskal fint. Kom det i en skål med rasp, timian, mælk, salt og peber. Bland kødet i og form en bøf pr. person.
4. Varm lidt olie op til høj varme i en stegepande og steg bøfferne ca. 2 min. på hver side, så de får stegeskorpe. Sæt panden ind midt i ovnen (se tip) og steg ca. 15 min. til de er gennemstegte.
5. **Ramsløgssrisotto:** Pil og hak skalotteløg fint. Varm lidt olivenolie op i en sautépande eller gryde. Sautér løg og risottoris ca. 2 min. Kom bouillon på lidt ad gangen, men tilsæt først mere bouillon, når det første er kogt ind. Fortsæt til al bouillon er brugt eller risene er bløde. Rør af og til.
6. Skyl ramsløg og kom i en blender, minihakker eller stavblendeskål. Tilsæt tempereret smør og resten af bouillon og blend til en glat masse. Riv osten groft. Bland ramsløgsmassen og ost i risottoen lige inden servering. Smag til med salt og peber.
7. **Rucolasalat:** Pres citronsaft og kom i en salatskål. Bland med olivenolie, salt og peber. Pil rødløg og snit i tynde skiver sammen med bladselleri. Bland grøntsager og rucola i dressingen.



TIPS!

Kan din pande ikke gå i ovnen, så læg bøfferne over i et ovnfast fad.