



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vitlök- och persiljekryddade färsbiffar med lökrostad potatis och pargesansky

Lökrostad potatis

Potatis 400 g
● Bakplåtsapper 1 st
Purjolök ½ st
Rödlök 1 st

Färsbiffar

Ströbröd ½ förp
● Mjöl* ½ dl
Persillade ½ påse
● Salt 2 krm
Blandfärs 250 g

Pargesansky

● Vetemjöl* ½ msk
● Balsamvinäger ½ msk
● Vatten 2 dl
Köttbuljong ½ påse
Pargesanost 1 bit

Till servering

Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

Bakplåtsapper,
Balsamvinäger, Mjöl*,
Olivolja, Salt, Smör*,
Svartpeppar, Vatten,
Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Klyfta potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtsapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg. Dela purjolöken på längden och skölj ordentligt i kallt vatten. Skär sköld purjolök i mindre bitar och klyfta rödlök. Ta ut potatisen och tillsätt all lök. Rosta allt ytterligare ca 7 min.
3. **Färsbiffar:** Blanda ströbröd, mjöl, persillade, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner blandfärs och forma till 2 biffar. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek färsbiffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen, tills de är helt genomstekta. Låt stekpannan stå till pargesansky i punkt 4.
4. **Pargesansky:** Pudra ner vetemjöl i den använda stekpannan. Tillsätt balsamvinäger, vatten och smulad köttbuljong. Låt koka ihop ca 4 min. Finriv pargesanost och blanda ner i såsen. Mixa med en stavmixer för en slät sås. Smaka eventuellt av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Servering:** Servera färsbiffar med lökrostad potatis, pargesansky och ruccola.

TIPS! Om du vill, dressa ruccolasalladen med lite olivolja, balsamvinäger och flingsalt.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ