



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Rotfruktsbiffar med dill- och senapskräm

Klyftpotatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Salt 2 krm

Rotfruktsbiffar

- Rotselleri 300 g
- Purjolök ½ st
- Vatten 1 msk
- Ägg 1 st
- Ströbröd 1+1 förp
- Vetemjöl 2 msk
- Salt ½ tsk

Dill- & senapskräm

- Dill 10 g
- Gräddfil 150 g
- Dijonsenap 1 tsk
- Vitlök 1 klyfta
- Citron 1 st
- Salt 1 krm

Sallad

- Frömix 1 förp
- Rädisor 1 förp
- Ruccola 30 g
- Dill 10 g

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja,
- Salt, Svartpeppar,
- Vatten, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Klyftpotatis:** Klyfta potatis och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja och strö på lite salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 30 min, tills potatisen är klar.

3. **Rotfruktsbiffar:** Skala och grov riv rotselleri. Strimla purjolök. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och fräs rotselleri och purjolök ca 2 min. Tillsätt vatten och fräs ytterligare 30 sek, tills rotfruktsfräset mjuknar. Lägg i en bunke och blanda ner ägg, 1 förp. ströbröd, vetemjöl, salt och lite nymald svartpeppar. Låt stå i kylan till steg 6.

4. **Dill- och senapskräm:** Finhacka dill och lägg i en skål. Tillsätt gräddfil, dijonsenap, pressad vitlök och lite pressad citronsaft (ca 1 tsk). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Klyfta resten av citronen.

5. **Sallad:** Rosta frömix i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Skiva rädisor tunt och lägg i en skål. Plocka resten av dillen. Blanda ner dill, ruccola och rostad frömix i skålen. Dressa med lite olivolja och salt.

6. **Rotfruktsbiffar:** Häll 1 förp. ströbröd på en tallrik. Forma 4 jämnstora biffar av smeten och vänd dem lätt i ströbrödet. Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan och stek biffarna runt om ca 3 min, tills de fått fin färg.

7. Servera rotfruktsbiffar med klyftpotatis, sallad, dill- och senapskräm och citronklyfta.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ