



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Medelhavsbiffar med rostad tomat, parmesanrisotto och ruccola

### Rostade tomater

Tomat 2 st

### Risotto

- Vatten 5 dl
- Kycklingbuljong 1 påse
- Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
- Gul lök 1 st
- Vitlök 2 klyftor
- Risottoris 150 g
- Riven parmesan 50 g

### Medelhavsbiffar

- Ägg 1 st
- Tomatpuré ½ förp
- Rosmarin/timjan mix 1 tsk
- Salt ½ tsk
- Nötfärs 250 g

### Till servering

Ruccola 30 g

### Att ha hemma ●

Ägg, Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Rostade tomater:** Klyfta tomater. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja och krydda med salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 15 min.
3. **Risotto:** Koka upp vatten, kycklingbuljong och vitvinsvinäger i en kastrull. Dra från värmen. Finhacka gul lök och vitlök.
4. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, vitlök 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.
5. **Medelhavsbiffar:** Blanda ägg, tomatpuré, rosmarin/timjan mix, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner nötfärs och forma färsen till 2 biffar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek färsbiffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 7 min, tills de är helt genomstekta.
6. **Risotto:** Blanda ner riven parmesan och rostade tomater i risotton. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
7. **Servering:** Servera tomat- och parmesanrisotto med medelhavsbiffar och ruccola.