



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Timjankryddade färsbiffar med fänkålssky, smörstekt äpple och spetskål

## Potatisstomp

- Potatis 400 g
- Smör 30 g

## Timjankryddade färsbiffar

- Ströbröd ½ förp
- Mjolk\* ½ dl
- Nötfärs 250 g
- Torkad timjan ½ tsk
- Salt ½ tsk

## Fänkålssky

- Bananschalottenlök 1 st
- Peppar- och fänkålmix ¼ förp
- Vetemjöl 2 tsk
- Vatten 2 ½ dl
- Kinesisk soja 1 tsk
- Oxbuljong ½ förp
- Socker 2 krm

## Smörstekt spetskål och äpple

- Spetskål 200 g
- Rött äpple 1 st
- Salt 1 krm
- Svartpeppar 1 krm

## Att ha hemma ●

- Mjolk\*, Salt, Smör,
- Smör\*, Socker,
- Svartpeppar, Vatten,
- Vetemjöl

- Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
- Skala och koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
- Timjankryddade färsbiffar:** Blanda ströbröd, mjölk, nötfärs, torkad timjan, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Forma färsen till 2 biffar. Hetta upp smör i en stekpanna och stek biffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och dra stekpannan från värmen (spara stekpannan, den används till fänkålsskyn). Tillaga klart biffarna i nedre delen av ugnen ca 12 min, tills biffarna är helt genomstekta.
- Fänkålssky:** Finhacka bananschalottenlök. Fräs lök i den använda stekpannan ca 1 min. Tillsätt peppar- och fänkålmix och vetemjöl. Blanda runt, vispa sedan ner vatten, kinesisk soja, socker och oxbuljong. Sjud ca 5 min.
- Smörstekt spetskål och äpple:** Skär spetskål i mindre bitar och tärna äpple. Stek spetskål i en stekpanna med smör ca 2 min. Tillsätt äpple och krydda allt med salt och svartpeppar. Stek ytterligare 1 min.
- Potatisstomp:** Häll av och krossa potatisen med en ballongvisp. Blanda ner smör i potatisen, smaka av med salt och nymald svartpeppar.
- Servera timjankryddade färsbiffar med potatisstomp, fänkålssky och smörstekt spetskål och äpple.