



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillade färsbiffar Provençale med fetaostcrème och ugnsrostade rotfrukter

Färsbiffar

- Äggula 1 st
- Ströbröd ½ förp
- Mjök* ½ dl
- Blandfärs 250 g
- Vitlök ½-1 klyfta
- Rosmarin/timjan mix ½ tsk
- Torkad oregano ½ tsk
- Salt ½ tsk

Ugnsrostade rotfrukter

- Morötter 300 g
- Rotselleri 150 g
- Småpotatis 400 g
- Flytande honung ½ förp
- Rosmarin/timjan mix ½ tsk
- Salt ½ tsk
- Babyspenat 30 g

Fetaostcrème

- Fetaost 50 g
- Flytande honung ½ förp
- Gräddfil 75 g

Att ha hemma ●

- Äggula, Bakplåtspapper, Mjök*, Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Skala morötter och rotselleri, skär i mindre bitar. Halvera småpotatis.
3. **Färsbiffar:** Blanda äggula, ströbröd och mjök i en bunke. Tillsätt blandfärs, pressad vitlök, torkad "rosmarinmix", torkad oregano, salt och lite nymald svartpeppar. Blanda väl och låt vila minst 5 min. Forma till 4 mindre biffar.
4. **Ugnsrostade rotfrukter:** Lägg potatis, morot och rotselleri på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, flytande honung, torkad "rosmarinmix", salt och lite nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 22 min.
5. **Fetaostcrème:** Mosa fetaost tillsammans med flytande honung i en liten skål. Blanda ner gräddfil, lite i taget. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Färsbiffar:** Pensla biffarna med lite olja och grilla ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta.
7. Servera färsbiffar Provençale med ugnsrostade rotfrukter och en klick fetaostcrème. Toppa med babyspenat.

TIPS! Om du inte vill grilla fungerar receptet lika bra i stekpanna istället.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ