



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Rosmarinkryddade färsbiffar med rostade gulbeter och krämig örtrisoni

## Rostade gulbeter

Gulbeter 200 g  
Rosmarin/timjan mix ½ förp

## Färsbiffar

Blandfärs 250 g  
● Salt ½ tsk  
Rosmarin/timjan mix ½ förp  
Dijonsenap 1 tsk  
Vitlök 1 klyfta  
Ströbröd ½ förp  
● Vatten 3 msk

## Örtrisoni

Bananschalottenlök 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse  
Risoni 150 g  
● Vatten 5 dl  
● Salt 1 krm  
Kycklingbuljong ½ påse  
Ruccola 30 g  
Oregano 20 g

## Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade gulbeter:** Skrubba gulbeter och skär i klyftor. Lägg i en ugnform och blanda med rosmarin/timjan mix, lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga i mitten av ugnen ca 25 min.
3. **Färsbiffar:** Lägg blandfärs i en bunke och tillsätt salt, rosmarin/timjan mix, nymald svartpeppar, dijonsenap, pressad vitlök, ströbröd och vatten. Blanda väl och forma till ca 4 biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek biffarna ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta.
4. **Örtrisoni:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs lök och vitlök ca 2 min. Tillsätt vitvinsvinäger, risoni, 3 dl vatten, salt och kycklingbuljong. När vattnet kokat in, späd med mer vatten, lite i taget. Rör om då och då. Koka ca 10 min, tills risonin är mjuk.
5. Finstrimla hälften av ruccolan, spara resten till servering. Plocka bladen från oregano. Rör ner ½ msk olivolja, strimlad ruccola och oreganobladen i risonin. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Späd eventuellt med mer vatten.
6. Servera rosmarinkryddade färsbiffar med krämig örtrisoni och rostade gulbeter. Toppa med resten av ruccolan.