



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färsbiffar Provençale med vitlökscrème och ugnsrostade rotfrukter

Färsbiffar

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

Ugnsrostade rotfrukter

- Morötter 300 g
- Rotselleri 150 g
- Småpotatis 400 g
- Torkad timjan ½ förp
- Salt ½ tsk
- Babyspenat 50 g

Vitlökscrème

- Vitlök 1 klyfta
- Flytande honung ½ förp
- Gräddfil 150 g

Att ha hemma ●

- Äggula, Bakplåtspapper, Mjök*, Olja, 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 timjan, salt och lite nymald svartpeppar. Blanda väl och låt vila minst 5 min. Forma till 2 biffar.
4. **Ugnsrostade rotfrukter:** Lägg småpotatis, morot och palsternacka på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olja, torkad timjan, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 22 min.
5. **Vitlökscrème:** Blanda pressad vitlök, flytande honung och gräddfil i en skål. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Färsbiffar:** Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek biffarna ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta.
7. Servera färsbiffar Provençale med ugnsrostade rotfrukter och en klick vitlökscrème. Toppa med babyspenat.

TIPS! Biffarna går även utmärkt att grilla. Vill du grilla, tänd grillen!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ