



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rosmarinkryddade fläskfärsbiffar med rostade morötter och krämig örtrisoni

Rostade morötter

Morötter 300 g
Rosmarin/timjan mix 1 tsk

Fläskfärsbiffar

Fläskfärs 250 g
● Salt ½ tsk
Rosmarin/timjan mix 1 tsk
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 förp
Ruccola 30 g
Oregano 20 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade morötter:** Skrubba morötter och skär i klyftor. Lägg i en ugnsform och blanda med rosmarin/timjan mix, lite olja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga i mitten av ugnen ca 15 min.
3. **Fläskfärsbiffar:** Lägg fläskfärs 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 lite mer olivolja, strimlad ruccola och oreganobladen i risonin. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Späd eventuellt med mer vatten.
6. Servera rosmarinkryddade fläskfärsbiffar med krämig örtrisoni och rostade morötter. Toppa med resten av ruccolan.