



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pannbiff med sötsyrlig rostad vitlökssky, rotfrukter och ruccola

Rostade rotfrukter

Potatis 400 g
Morot 2 st
Palsternacka 1 st
● Bakplåtspapper 1 st
Ruccola 30 g

Pannbiff

Blandfärs 250 g
● Salt ½ tsk
Torkad timjan ½ tsk
Ströbröd ½ förp
● Mjolk* ½ dl

Rostad vitlökssky

Vitlök 3 klyftor
● Smör 10 g
● Vetemjöl* ½ msk
● Balsamvinäger 2 msk
● Vatten 1 ½ dl
Torkad timjan ½ tsk
● Socker ¾ msk
Oxbuljong ½ förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper,
Balsamvinäger, Mjolk*,
Olja, Salt, Smör, Socker,
Svartpeppar, Vatten,
Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade rotfrukter:** Skär potatis, morot och palsternacka i jämnstora klyftor. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja, salt och nymald svartpeppar. Lägg på 3 vitlöksklyftor med skalet på (används till vitlöksskyn). Rosta i övre delen av ugnen, ca 20 min. Ta ut vitlöken efter ca 15 min.
3. **Pannbiff:** Lägg blandfärs i en bunke och blanda ner salt, nymald svartpeppar, torkad timjan, ströbröd och mjölk. Forma till 2 pannbiffar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och bryn biffarna ca 2 min per sida. Lägg i en ugnform och tillaga klart i undre delen av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
4. **Rostad vitlökssky:** Smält smör i en kastrull. Pudra över vetemjöl och vispa ner balsamvinäger, vatten, torkad timjan, socker och oxbuljong. Skala den rostade vitlöken och lägg ner i såsen. Mixa slätt med stavmixer. Koka ca 4 min.
5. Blanda ruccolan med de rostade rotfrukterna. Servera med pannbiffar och sötsyrlig rostad vitlökssky.