



Notera att ingredienserna kan avvika från receptbilden

Senapsbiffar med lötsky och dillrostade rotsaker

Dillrostade rotfrukter

Potatis 400 g
Morötter 300 g
Dill 20 g
Ruccola 30 g
🏠 Bakplåtpapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Senapsbiffar

Nötfärs 250 g
Kinesisk soja ½ tsk
Dijonsenap 1 msk
Ströbröd ½ förp
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Mjolk 3 msk
🏠 Olivolja

Lötsky

Gul lök 1 st
Köttbuljong ½ påse
Kinesisk soja ½ msk
🏠 Smör ½ msk
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Vetemjöl ½ msk
🏠 Rödvinvinäger ½ msk
🏠 Vatten 2 dl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Dillrostade rotfrukter:** Skär potatis och morötter i klyftor. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtpapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Finhacka dill och blanda med rotfrukterna. Tillaga i övre delen av ugnen ca 20 min, tills rotfrukterna är mjuka och fått fin färg. Blanda runt efter halva tiden.
3. **Senapsbiffar:** Lägg nötfärs i en bunke och blanda ner salt, kinesisk soja, dijonsenap, nymald svartpeppar, ströbröd och mjolk. Forma till 2 platta biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn biffarna ca 2 min per sida. Lägg över biffarna i en ugnstall (spara stekpannan till såsen) och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
4. **Lötsky:** Skiva gul lök. Hetta upp smör i den använda stekpannan och stek löken tillsammans med socker ca 3 min. Tillsätt vetemjöl och rör runt. Blanda ner rödvinvinäger, vatten, smulad köttbuljong och kinesisk soja. Koka ca 7 min.
5. Servera senapsbiffar med lötsky, dillrostade rotfrukter och ruccola.