



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 mjolk. 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.