



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillade färsbiffar Provençale med fetaostcrème och ugnsrostade rotfrukter

Färsbiffar

- Äggula 1 st
- Ströbröd ½ förp
- Mjök ½ dl
- Blandfärs 250 g
- Vitlök ½-1 klyfta
- Rosmarin/timjan mix ½ tsk
- Torkad oregano ½ tsk
- Salt ½ tsk

Ugnsrostade rotfrukter

- Morötter 300 g
- Rotselleri 150 g
- Småpotatis 400 g
- Flytande honung ½ förp
- Rosmarin/timjan mix ½ tsk
- Salt ½ tsk
- Babyspenat 30 g

Fetaostcrème

- Fetaost 50 g
- Flytande honung ½ förp
- Matyoghurt 1 dl

Att ha hemma ●

- Äggula, Bakplåtspapper, Mjök, Olivolja, 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 "rosmarinmix", torkad oregano, salt och lite nymald svartpeppar. Blanda väl och låt vila minst 5 min. Forma till 4 mindre biffar.
4. **Ugnsrostade rotfrukter:** Lägg potatis, morot och rotselleri på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, flytande honung, torkad "rosmarinmix", salt och lite nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 22 min.
5. **Fetaostcrème:** Mosa fetaost tillsammans med flytande honung i en liten skål. Blanda ner matyoghurt, lite i taget. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Färsbiffar:** Stek biffarna i en stekpanna med lite olivolja ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta.
7. Servera färsbiffar Provençale med ugnsrostade rotfrukter och en klick fetaostcrème. Toppa med babyspenat.