



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillade färsbiffar Provençale med getostcrème och ugnsrostade rotfrukter

Nötfärsbiffar

- Nötfärs 250 g
- Torkad timjan ½ tsk
- Torkad salvia ½ tsk
- 🏠 Äggula 1 st
- 🏠 Ströbröd 2 msk
- 🏠 Mjöl ½ dl
- 🏠 Vitlök ½-1 klyfta
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

Ugnsrostade rotfrukter

- Morötter 300 g
- Palsternacka 1 st
- Småpotatis 450 g
- Torkad timjan ½ tsk
- Babyspenat 30 g
- 🏠 Bakplåtspapper
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Flytande honung 1 ½ tsk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

Getostcrème

- Getost 50 g
- Matyoghurt 1 dl
- 🏠 Flytande honung 1 ½ tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

1. Vill du grilla, tänd grillen! Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Skala morötter och palsternacka, skär i mindre bitar. Halvera småpotatis.
3. **Nötfärsbiffar:** Blanda äggula, ströbröd och mjöl i en bunke. Tillsätt nötfärs, pressad vitlök, torkad timjan, torkad salvia, salt och lite nymald svartpeppar. Blanda väl och låt vila minst 5 min. Forma till 4 mindre biffar.
4. **Ugnsrostade rotfrukter:** Lägg småpotatis, morot och palsternacka på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, flytande honung, torkad timjan, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 22 min.
5. **Getostcrème:** Mosa getost tillsammans med flytande honung i en liten skål. Blanda ner matyoghurt, lite i taget. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Nötfärsbiffar:** Grilla biffarna på medelvärme (eller stek i en stekpanna med lite olivolja) ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta (inntertemp 72°C).
7. Servera nötfärsbiffar Provençale med ugnsrostade rotfrukter och en klick getostcrème. Toppa med babyspenat.