



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Morotsbiffar med rostad potatis och chèvrecreme

Rostad potatis

- Småpotatis 450 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt

Chèvrecreme

- Chèvre 100 g
- Matyoghurt 1 dl
- 🏠 Flytande honung ½ tsk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Morotsbiffar

- Morötter 300 g
- Timjan 10 g
- Vitlök 1 klyfta
- Ägg 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Vetemjöl ½ dl
- 🏠 Ströbröd ½ dl

Sallad

- Mixsallad 30 g
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Balsamvinäger
- 🏠 Flingsalt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Halvera småpotatis. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Chèvrecreme:** Bryt chèvre i bitar och lägg i en mixerbunke. Tillsätt matyoghurt, honung, salt och lite nymald svartpeppar. Mixa slätt.
4. **Morotsbiffar:** Skala och grovriv morötter. Finhacka timjan (spara några kvistar till servering). Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek morötter, timjan, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar på medelvärme ca 8 min.
5. Lägg morotsfräset i en bunke och spara pannan. Blanda med vetemjöl, ströbröd och ägg. Forma smeten till 4 biffar. Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan och stek morotsbiffarna ca 3 min per sida.
6. **Sallad:** Lägg mixsallad i en skål och dressa med lite olivolja, balsamvinäger och flingsalt.
7. Servera morotsbiffar med rostad potatis, chèvrecreme och sallad.