



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Julbiffar med krämig rödkålssallad och kanelrostade morötter

Kanelrostade morötter

Morötter 300 g
Malen kanel ½ tsk
🏠 Bakplåtspapper
🏠 Neutral olja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Krämig rödkålssallad

Rödkål 200 g
Grönt äpple 1 st
Matyoghurt 1 dl
Malen ingefära ½ tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Senap 1 tsk
🏠 Svartpeppar

Julbiffar

Malen ingefära ½ tsk
Malen kanel ½ tsk
Nötfärs 250 g
🏠 Ströbröd 2 msk
🏠 Mjolk ½ dl
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Senap 1 tsk
🏠 Svartpeppar 1 krm
🏠 Neutral olja

Potatisstomp

Mopotatis 450 g
🏠 Mjolk ½ dl
🏠 Smör
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Skala och koka mopotatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Kanelrostade morötter:** Skala och dela morot i stavar. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite neutral olja, salt, malen kanel och lite nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min, tills de fått fin färg och är mjuka.
4. **Krämig rödkålssallad:** Strimla rödkål fint. Lägg i en bunke och knåda in salt med händerna. Grovriv grönt äpple. Tillsätt äpple, matyoghurt, malen ingefära, din favoritsenap och lite nymald svartpeppar till bunken med kålen. Blanda väl och smaka av med lite salt.
5. **Julbiffar:** Blanda ströbröd, mjolk, malen ingefära, malen kanel, salt, din favoritsenap och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner nötfärs och forma till 4 biffar. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna och stek biffarna på medelvärme ca 6 min per sida, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
6. **Potatisstomp:** Häll bort vattnet och krossa potatisen med en ballongvisp eller potatisstöt. Tillsätt mjolk och lite smör, smaka av med salt och nymald svartpeppar.
7. Servera julbiffar med krämig rödkålssallad, kanelrostade morötter och potatisstomp.