



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rotfruktsbiffar med dill- och senapskräm

Klyftpotatis

- Småpotatis 400 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Rotfruktsbiffar

- Palsternacka 300 g
- Purjolök ½ st
- Ägg 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vatten 1 msk
- 🏠 Ströbröd ½ + ½ dl
- 🏠 Vetemjöl 2 msk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Dill- & senapskräm

- Dill 10 g
- Matyoghurt 1 dl
- Dijonsenap 1 tsk
- Vitlök 1 klyfta
- Citron 1 st
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Sallad

- Frömix ½ förp
- Rädisor 1 förp
- Ruccola 30 g
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Flingsalt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Klyftpotatis:** Klyfta småpotatis och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja och strö på lite salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 30 min, tills potatisen är klar.
3. **Rotfruktsbiffar:** Skala och grovriv palsternacka. Strimla purjolök. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och fräs palsternacka och purjolök ca 2 min. Tillsätt vatten och fräs ytterligare 30 sek, tills rotfruktsfräset mjuknar. Lägg i en bunke och blanda ner ägg, ½ dl ströbröd, vetemjöl, salt och lite nymald svartpeppar. Låt stå i kylen till steg 6.
4. **Dill- och senapskräm:** Finhacka dill och lägg i en skål. Tillsätt matyoghurt, dijonsenap, pressad vitlök och saften halva citronen (ca 1 tsk). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Klyfta resten av citronen.
5. **Sallad:** Rosta frömix i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Skiva rädisor tunt och lägg i en skål. Tillsätt ruccola och rostad frömix. Dressa med lite olivolja och flingsalt.
6. **Rotfruktsbiffar:** Häll ½ dl ströbröd på en tallrik. Forma 4 jämnstora biffar av smeten och vänd dem lätt i ströbrödet. Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan och stek biffarna runt om ca 3 min, tills de fått fin färg.
7. Servera rotfruktsbiffar med klyftpotatis, sallad, dill- och senapskräm och citronklyfta.