



Att några ingredienser kan avvika från receptbilden

# Senapsbiffar med löksky och dillrostad palsternacka

## Dillrostade rotfrukter

- Potatis 400 g
- Palsternacka 300 g
- Dill 20 g
- Ruccola 30 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

## Senapsbiffar

- Nötfärs 250 g
- Kinesisk soja ½ tsk
- Dijonsenap 1 msk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Ströbröd 1½ msk
- 🏠 Mjök 3 msk
- 🏠 Olivolja

## Löksky

- Gul lök 1 st
- Kinesisk soja ½ msk
- 🏠 Smör ½ msk
- 🏠 Socker ½ tsk
- 🏠 Vetemjöl ½ msk
- 🏠 Rödvinvinäger ½ msk
- 🏠 Vatten 2 dl
- 🏠 Köttbuljong ½ tärning

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Dillrostade rotfrukter:** Skär potatis och palsternacka i klyftor. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Finhacka dill och blanda med rotfrukterna. Tillaga i övre delen av ugnen ca 20 min, tills rotfrukterna är mjuka och fått fin färg. Blanda runt efter halva tiden.
- Senapsbiffar:** Lägg nötfärs i en bunke och blanda ner salt, kinesisk soja, dijonsenap, nymald svartpeppar, ströbröd och mjök. Forma till 2 platta biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn biffarna ca 2 min per sida. Lägg över biffarna i en ugnform (spara stekpannan till såsen) och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
- Löksky:** Skiva gul lök. Hetta upp smör i den använda stekpannan och stek löken tillsammans med socker ca 3 min. Tillsätt vetemjöl och rör runt. Blanda ner rödvinvinäger, vatten, smulad köttbuljong och kinesisk soja. Koka ca 7 min.
- Servera senapsbiffar med löksky, dillrostade rotfrukter och ruccola.