



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vitlök- och persiljekryddade färsbiffar med lökrostad potatis och parmesansky

Lökrostad potatis

- Potatis 400 g
- Purjolök ½ st
- Rödlök 1 st
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Färsbiffar

- Persillade ½ påse
- Blandfärs 250 g
- 🏠 Ströbröd ¼ dl
- 🏠 Mjölk ½ dl
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Smör

Parmesansky

- Parmesanost 1 bit
- 🏠 Vetemjöl ½ msk
- 🏠 Balsamvinäger ½ msk
- 🏠 Vatten 2 dl
- 🏠 Köttbuljong ½ tärning
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Till servering

- Ruccola 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Klyfta potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg. Dela purjolöken på längden och skölj ordentligt i kallt vatten. Skär sköljd purjolök i mindre bitar och klyfta rödlök. Ta ut potatisen och tillsätt all lök. Rosta allt ytterligare ca 7 min.
3. **Färsbiffar:** Blanda ströbröd, mjölk, persillade, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner blandfärs och forma till 2 biffar. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek färsbiffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C). Låt stekpannan stå till parmesansky i punkt 4.
4. **Parmesansky:** Pudra ner vetemjöl i den använda stekpannan. Tillsätt balsamvinäger, vatten och smulad köttbuljong. Låt koka ihop ca 4 min. Finriv parmesanost och blanda ner i såsen. Mixa med en stavmixer för en slät sås. Smaka eventuellt av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Servera färsbiffar med lökrostad potatis, parmesansky och ruccola.

TIPS! Om du vill, dressa ruccolasalladen med lite olivolja, balsamvinäger och flingsalt.