



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Salsicciabiffar med parmesanpomes, caesaryoghurt och timjandressad spetskål

Parmesanpomes

Bakpotatis 2 st
Riven parmesan 25 g
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Salsicciabiffar

Salsicciafärs 200 g
🏠 Ströbröd ¼ dl
🏠 Mjolk 2 ½ msk
🏠 Salt ½ krm
🏠 Neutral olja

Caesaryoghurt

Matyoghurt 1 dl
Riven parmesan 25 g
Vitlök ½ klyfta
Dijonsenap 2 tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Citron- och timjandressad spetskål

Citron 1 st
Spetskål 1 st
Timjan 20 g
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Parmesanpomes:** Skär bakpotatis i pomesfrites formade bitar. Lägg i ett durkslag och skölj i kallt vatten. Låt rinna av och torka eventuellt med en handduk. Lägg potatisen på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, riven parmesan, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, blanda runt efter halva tiden.
3. **Salsicciabiffar:** Blanda ströbröd, mjolk och salt i en bunke. Blanda ner salsicciafärs och forma färsen till 2 biffar. Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Stek salsicciabiffar ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 8 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
4. **Caesaryoghurt:** Blanda matyoghurt, riven parmesan, pressad vitlök, dijonsenap, salt och nymald svartpeppar i en skål.
5. **Citron- och timjandressad spetskål:** Tvätta citron i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och pressa saften. Lägg i en rymlig bunke. Finstrimla spetskål och finhacka timjan. Blanda ner i bunken och krydda med salt och nymald svartpeppar. Blanda runt.
6. Servera salsicciabiffar med parmesanpomes, spetskålssallad och caesaryoghurt.