



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillade färsbiffar Provençale med fetaostcrème och ugnsrostade rotfrukter

Färsbiffar

Blandfärs 250 g
Vitlök ½-1 klyfta
Torkad timjan ½ tsk
Torkad salvia ½ tsk
🏠 Äggula 1 st
🏠 Ströbröd 2 msk
🏠 Mjolk ½ dl
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Ugnsrostade rotfrukter

Morötter 300 g
Palsternacka 1 st
Småpotatis 400 g
Torkad timjan ½ tsk
Babyspenat 30 g
🏠 Bakplåtspapper
🏠 Olivolja
🏠 Flytande honung 1 ½ tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Fetaostcrème

Fetaost 50 g
Matyoghurt 1 dl
🏠 Flytande honung 1 ½ tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Skala morötter och palsternacka, skär i mindre bitar. Halvera småpotatis.
3. **Färsbiffar:** Blanda äggula, ströbröd och mjolk i en bunke. Tillsätt blandfärs, pressad vitlök, torkad timjan, torkad salvia, salt och lite nymald svartpeppar. Blanda väl och låt vila minst 5 min. Forma till 4 mindre biffar.
4. **Ugnsrostade rotfrukter:** Lägg småpotatis, morot och palsternacka på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, flytande honung, torkad timjan, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 22 min.
5. **Fetaostcrème:** Mosa fetaost tillsammans med flytande honung i en liten skål. Blanda ner matyoghurt, lite i taget. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Färsbiffar:** Stek biffarna i en stekpanna med lite olivolja ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C). Se tips!
7. Servera färsbiffar Provençale med ugnsrostade rotfrukter och en klick fetaostcrème. Toppa med babyspenat.