



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pannbiff med sötsyrlig rostad vitlökssky, rotfrukter och ruccola

Rostade rotfrukter

Småpotatis 400 g
Morot 2 st
Palsternacka 1 st
Bakplåtspapper 1 st
Olivolja
Salt
Svartpeppar
Ruccola 30 g
Chili flakes 1 krm

Pannbiff

Blandfärs 250 g
Salt ½ tsk
Svartpeppar
Torkad timjan ½ tsk
Panko ½ förp
Mjolk ½ dl
Olivolja

Rostad vitlökssky

Vitlök 3 klyftor
Smör 10 g
Torkad timjan 1 tsk
Vetemjöl ½ msk
Balsamvinäger 2 msk
Vatten 2 dl
Socker ¼ msk
Köttbuljong ½ tärning

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade rotfrukter:** Skär småpotatis, morot och palsternacka i jämnstora klyftor. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Lägg på 3 vitlöksklyftor med skalet på (används till vitlöksskyn). Rosta i övre delen av ugnen, ca 20 min. Ta ut vitlöken efter ca 15 min.
3. **Pannbiff:** Lägg blandfärs i en bunke och blanda ner salt, nymald svartpeppar, torkad timjan, panko och mjolk. Forma till 2 pannbiffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn biffarna ca 2 min per sida. Lägg i en ugnform och tillaga klart i undre delen av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
4. **Rostad vitlökssky:** Smält smör i en kastrull och fräs torkad timjan ca 20 sek. Pudra över vetemjöl och vispa ner balsamvinäger, vatten, socker och köttbuljong. Skala den rostade vitlöken och lägg ner i såsen. Mixa slätt med stavmixer. Koka ca 4 min.
5. Grovhacka ruccola. Blanda ruccolan och lite chili flakes med de rostade rotfrukterna. Servera med pannbiffar och sötsyrlig rostad vitlökssky.