



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Nötfärsbiffar med honungsrostad palsternacka och balsamicosksås

## Rostade rotfrukter

- Palsternacka 300 g
- Småpotatis 400 g
- Torkad timjan 1 tsk
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja 1 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Flytande honung 1 tsk

## Nötfärsbiffar

- Dijonsenap 1 tsk
- Torkad rosmarin 1 tsk
- Nötfärs 250 g
- 🏠 Ströbröd 2 msk
- 🏠 Mjök ½ dl
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

## Balsamicosky

- Dill 20 g
- Kinesisk soja ½ tsk
- 🏠 Smör
- 🏠 Vetemjöl ½ msk
- 🏠 Vatten 1 ¾ dl
- 🏠 Balsamvinäger 2 msk
- 🏠 Socker ½ msk
- 🏠 Köttbuljong ½ tärning

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Rostade rotfrukter:** Klyfta palsternacka. Lägg småpotatis på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper. Lägg palsternackan på den andra sidan. Blanda allt med olivolja, lite salt och nymald svartpeppar. Ringla honung över palsternackan och strö över torkad timjan. Tillaga högt upp i ugnen ca 25 min.
- Nötfärsbiffar:** Blanda ströbröd, mjök, dijonsenap, torkad rosmarin, salt, lite nymald svartpeppar och nötfärs i en bunke. Forma till 2 biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn biffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform. Tillaga klart mitt i ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C). Spara pannan.
- Balsamicosky:** Smält lite smör i den använda stekpannan. Pudra över vetemjöl. Tillsätt vatten, balsamvinäger, kinesisk soja, socker och smulad köttbuljong. Koka upp och låt sjuda på medelvärme ca 5 min. Smaka av med lite salt.
- Grovhacka dill och blanda ner hälften i såsen. Servera nötfärsbiffar med rostade rotfrukter och balsamicosky. Toppa med resten av dillen!