



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 (inntertemp 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. **Servering:** Servera färsbiffar med lökrostad potatis, parmesansky och ruccola.

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