



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Persiljebiffar med rostade rotfrukter och citronyoghurt

Rostade rotfrukter

- Purjolök ½ st
- Bakpotatis 1 st
- Morot 1 st
- Bladpersilja 10 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 1 krn
- 🏠 Svartpeppar

Persiljebiffar

- Bladpersilja 10 g
- Ströbröd ½ förp
- Mild senap 1 msk
- Nötfärs 250 g
- 🏠 Mjök ½ dl
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

Citronyoghurt

- Citron ½ st
- Matyoghurt 1 dl
- 🏠 Salt 1 krn
- 🏠 Svartpeppar

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Förberedelser:** Dela purjolök på längden och skölj noggrant. Skär purjolöken i mindre bitar. Klyfta bakpotatis och morot.
- Rostade rotfrukter:** Lägg potatis och morot på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, lite salt och nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 15 min. Lägg på purjolök och rosta ytterligare ca 5 min, tills rotfrukterna är mjuka.
- Persiljebiffar:** Finhacka bladpersilja. Blanda persilja, ströbröd, mjök, mild senap, 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 i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
- Citronyoghurt:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda matyoghurt, citronskal, pressad citronsaft (ca 1/2 tsk), salt och lite nymald svartpeppar. Klyfta resten av citronen.
- Toppa plåten med resten av persiljan. Servera med persiljebiffar, citronyoghurt och citronklyfta.

TIPS! Det går givetvis lika bra att utesluta persilja i biffarna om inte alla gillar persilja!