



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Färsbiffar med dillrostad rotselleri och löksky

### Dillrostad rotselleri

Rotselleri 300 g

Potatis 400 g

Dill 20 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

### Färsbiffar

Blandfärs 250 g

Senap 2 tsk

Ströbröd 2 msk

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Vatten 4 msk

🏠 Olivolja

### Löksky

Gul lök 1 st

Kinesisk soja 1 ½ tsk

Köttbuljong ½ påse

🏠 Smör

🏠 Vetemjöl 1 tsk

🏠 Vatten 2 dl

🏠 Socker ½ tsk

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Dillrostad rotselleri:** Skala och skär rotselleri i tärningar (ca 2x2 cm). Skär potatis i jämnstora bitar med rotsellerin. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Hacka dill. Blanda rotfrukterna med lite olivolja, dill, lite salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min.

3. **Färsbiffar:** Lägg blandfärs i en bunke. Tillsätt salt, nymald svartpeppar, senap, ströbröd och vatten. Forma till 2 biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek biffarna ca 2 min per sida. Lägg över biffarna i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C). Spara stekpannan till lökskyn.

4. **Löksky:** Skala och skiva gul lök. Hetta upp lite smör i den använda stekpannan. Tillsätt löken och fräs ca 4 min. Pudra över vetemjöl och rör om. Tillsätt vatten, kinesisk soja, socker och smulad köttbuljong. Koka ca 4 min.

5. Servera färsbiffar med dillrostad rotselleri, potatis och löksky.