



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pannbiff med sötsyrlig rostad vitlökssky, rotfrukter och ruccola

Rostade rotfrukter

- Småpotatis 400 g
- Morot 2 st
- Palsternacka 150 g
- Ruccola 30 g
- Chili flakes 1 krm
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Pannbiff

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

Rostad vitlökssky

- Vitlök 3 klyftor
- Torkad timjan ½ tsk
- Köttbuljong ½ påse
- 🏠 Smör 10 g
- 🏠 Vetemjöl ½ msk
- 🏠 Balsamvinäger 2 msk
- 🏠 Vatten 1 ½ dl
- 🏠 Socker ¾ msk

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 mjölk. 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.
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.