



Observera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Senapsbiffar med lötsky och dillrostad palsternacka

Dillrostade rotfrukter

- Potatis 400 g
- Palsternacka 300 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Dill 20 g
- Ruccola 30 g

Senapsbiffar

- Nötfärs 250 g
- Salt ½ tsk
- Kinesisk soja ½ tsk
- Dijonsenap 1 msk
- Ströbröd ½ förp
- Mjöl 3 msk

Lötsky

- Gul lök 1 st
- Smör ½ msk
- Socker ½ tsk
- Vetemjöl ½ msk
- Rödvinvinäger ½ msk
- Vatten 2 dl
- Köttbuljong ½ påse
- Kinesisk soja ½ msk

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Mjöl, Olivolja, Rödvinvinäger, Salt, Smör, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Dillrostade rotfrukter:** Skär potatis och palsternacka i klyftor. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Finhacka dill och blanda med rotfrukterna. Tillaga i övre delen av ugnen ca 20 min, tills rotfrukterna är mjuka och fått fin färg. Blanda runt efter halva tiden.
3. **Senapsbiffar:** Lägg nötfärs i en bunke och blanda ner salt, kinesisk soja, dijonsenap, nymald svartpeppar, ströbröd och mjöl. Forma till 2 platta biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn biffarna ca 2 min per sida. Lägg över biffarna i en ugnform (spara stekpannan till såsen) och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
4. **Lötsky:** Skiva gul lök. Hetta upp smör i den använda stekpannan och stek löken tillsammans med socker ca 3 min. Tillsätt vetemjöl och rör runt. Blanda ner rödvinvinäger, vatten, köttbuljong och kinesisk soja. Koka ca 7 min.
5. Servera senapsbiffar med lötsky, dillrostade rotfrukter och ruccola.