



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Salsicciafärsbiff med ugnstrostad potatis, rotfrukter och ranchsås

Ugnstrostade rotfrukter

Morötter 300 g
Palsternacka 300 g
Småpotatis 400 g
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Salsicciabiffar

Ströbröd 2 msk
Salsicciafärs 200 g
🏠 Mjolk 3 msk
🏠 Salt ½ krm
🏠 Olivolja

Ranchsås

Matyoghurt 1 dl
Vitlök 1 klyfta
Örtmix
🏠 Salt 1 krm

Till servering

Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ugnstrostade rotfrukter:** Skala och skär morot och palsternacka i mindre bitar. Lägg morot, palsternacka och potatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar.
3. **Salsicciabiffar:** Blanda ströbröd, mjolk, salt och salsicciafärs i en bunke. Forma färsen till 2 biffar. Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Stek salsicciabiffar ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 8 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
4. **Ranchsås:** Lägg matyoghurt i en skål. Blanda ner pressad vitlök, 1 tsk örtmix och salt.
5. Servera salsicciabiffar med ugnstrostade rotfrukter, ranchsås och mixsallad (se tips!).

TIPS! Blanda gärna salladen med lite olivolja, vinäger, salt och nymald svartpeppar.