



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Hjärtfärsbiffar med jordärtskockspuré, pressgurka och timjansmörsås

Pressgurka

- Socker 2 msk
 - Ättiksprit (12%) 1 msk
 - Vatten 3 msk
- Gurka 1 st

Jordärtskockspuré

- Potatis 400 g
Jordärtskocka 250 g
- Mjolk 1 ½ dl

Hjärtfärsbiffar

- Timjan 5 g
Ströbröd ½ förp
- Mjolk ½ dl
 - Ägg 1 st
 - Salt ½ tsk
- Hjärtfärs 250 g

Timjansmörsås

- Vetemjöl 2 tsk
 - Vatten 2 dl
- Kinesisk soja 1 tsk
Köttbuljong ½ påse
Timjan 5 g
- Smör 2 msk

Att ha hemma ●

- Ägg, Ättiksprit (12%),
Mjolk, Olja, Salt, Smör,
Socker, Svartpeppar,
Vatten, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Pressgurka:** Blanda socker, ättiksprit och vatten i en bunke. Rör så att sockret löser sig. Hyvla tunna skivor av gurka med en osthyvel eller skär tunna skivor med en kniv. Blanda ner i bunken. Låt dra minst 15 min.
3. **Jordärtskockspuré:** Skala och koka jordärtskocka och mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.
4. **Hjärtfärsbiffar:** Repa färsk timjan genom att dra av bladen från stammen. Lägg i en bunke tillsammans med ströbröd, mjolk, ägg, salt och nymald svartpeppar. Blanda ner hjärtfärs och forma färsen till 2 biffar. Hetta upp neutral olja i en stekpanna och stek biffarna ca 2 min per sida. Lägg över biffarna i en ugnform, men låt stekpannan stå till timjansmörsåsen. Tillaga klart biffarna mitt i ugnen ca 15 min, tills de är helt genomstekta.
5. **Timjansmörsås:** Tillsätt en klick smör till stekpannan som biffarna stektes i. Blanda ner vetemjöl och tillsätt sedan vatten, kinesisk soja och köttbuljong. Låt sjuda ca 4 min. Repa timjan. Häll över såsen i en mixerbehållare. Tillsätt 2 msk smör och färsk timjan, mixa såsen slät med stavmixer.
6. **Jordärtskockspuré:** Värm mjolk och en klick smör i en kastrull. Häll bort vattnet från potatiskoket. Mosa potatis och jordärtskocka med en elvisp eller potatisstöt och tillsätt mjolkblandningen. Vispa till ett mos. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Servera hjärtfärsbiffar med potatis- och jordärtskockspuré, timjansmörsås och pressgurka.