

Oksedeller med Rodfrugterösti

Tilberedelsestid: ca. 45 min. + ca. 15 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Hakket oksekød 7%
1 bdt	Frisk rosmarin
2 fed	Hvidløg
800 g	Rødbeder, øko - (gram)
8 stk	Gulerødder, øko (stk)
3 stk	Pastinakker, øko
1 stk	Løg

	DET SKAL DU SELV HAVE
1 stk.	Æg
1 dl	Havregryn
1 dl	Mælk
	Salt & Peber
4 spsk	Olivenolie
	Fedtstof til stegning

Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Vask og hak rosmarinen fint.

Rør en fars af hakkekød, æg, havregryn, mælk, salt, peber, presset hvidløg samt halvdelen af rosmarinen. (tilføj evt. lidt chili hvis du ønsker en stærkere frikadelle)

Lad farsen hvile i 10-15 minutter. Form frikadellerne med en ske og placer dem på en en papirsbelagt braddepande.

Bag frikadellerne i ovnen i ca. 15 minutter. Tag en frikadelle ud og test at de er nok.

Skræl pastinakker, gulerødder og rødbeder og riv dem på et rivejern. Derefter rives et løg og blandes ned til rodfrugterne.

Tilsæt salt, resten af rosmarinen samt olie. Varm olie på en pande og tilsæt røstimassen og steg den ved svag til middeldvarme, som en stor pandekage i ca. 10 minutter på hver side.

(Du kan også stege dem som små klatter, det går hurtigere)

Servér oksedeller med rodfrugterösti.

Velbekomme.