

# Grönsaksbiff med rostade rotfrukter

4 portioner 45 min

## Ingredienser

4st Aroma Grönsaksbiffar Blomkål & Spenat

3 morötter  
5 potatisar  
2 palsternackor

2 morötter i valfri kulör  
Olja till fritering

2dl matyoghurt  
1 paket fetaost  
2 msk hackad bladpersilja  
Svartpeppar

150g Made by Aroma picklad Gurka

Ärtskott

## Gör så här

Klyfta rotfrukterna och rosta i ugn på 225 grader i cirka 25 minuter.

Använd en julienneskalare för att riva de övriga morötterna till spagetti. Hetta upp olja till cirka 180 grader och fritera morötterna tills dess att de är krispiga. Låt rinna av på papper.

Blanda samman såsen med fetaost och persilja. Smaka av med svartpeppar.

Stek biffarna på medelhög värme, i en stekpanna med olja, tills dess att de är genomvarma och har fått fin färg.

Servera allt tillsammans med picklad gurka och ärtskott.

