



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Örtkryddade kalkonfärsbiffar med patatas bravas, vitlökssås och mixsallad

Patatas bravas

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st

Vitlöksyoghurt

- Matyoghurt 1 dl
- Vitlök ½ klyfta
- Salt 1 krmm

Tomatsås

- Tomat 2 st
- Gul lök ½ st
- Vitlök 1 klyfta
- Tomatpuré 1 förp
- Rökt paprikapulver ¾ tsk
- Chili flakes ½ tsk
- Salt 1 krmm
- Socker 1 krmm
- Vatten ½ dl

Örtkryddade kalkonfärsbiffar

- Ströbröd ½ förp
- Mjolk 3 msk
- Kalkonfärs 300 g
- Örtmix ½ förp
- Salt ½ tsk

Sallad

- Mixsallad 50 g

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Mjolk, Olivolja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Patatas bravas:** Tärna potatis (ca 1x1 cm). Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 20 min.

3. **Vitlöksyoghurt:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök och salt i en liten skål.

4. **Tomatsås:** Tärna tomat och finhacka gul lök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs tomat, lök och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt tomatpuré och rökt paprikapulver, fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner chili flakes, salt, socker och vatten. Låt sjuda på låg värme ca 15 min. Smaka av med lite salt.

5. **Örtkryddade kalkonfärsbiffar:** Blanda ströbröd och mjölk i en bunke. Blanda ner kalkonfärs, örtmix, salt och lite nymald svartpeppar. Forma färsen till 2 biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek biffarna ca 5 min per sida, tills de är helt genomstekta.

6. Blanda ihop den rostade potatisen med tomatsåsen. Servera med kalkonfärsbiffar, vitlöksyoghurt och sallad.