



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Græsk hakkebøf med patatas bravas og tomatsalat

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
1 tsk røget paprika
300 g hakket oksekød
1 pose urte kryddermix
½ stk rødløg
1 stk tomat
1 pakke feta
½ pk basilikum, frisk
½ spsk oregano
1 pose aioli

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Patatas bravas:** Del kartoflerne i halve og kom dem på en bageplade med bagepapir. Vend godt rundt med ½ spsk olivenolie, røget paprika, salt og peber. Bag i ovnen i 15-20 min.
3. **Hakkebøf:** Kom kødet i en skål, rør det med urte kryddermix og form til bøffer. Brun hurtigt bøfferne ved høj varme på en stegepande med lidt olie. Steg dem færdige 5-6 min. på hver side ved middelvarme. Krydr med salt og peber.
4. **Tomatsalat:** Pil løg og skær i tynde skiver. Skyl tomat og skær i skiver. Bland begge dele og smuldr feta let henover. Riv eller skær basilikum og kom ved. Tilsæt oregano, salt, peber og lidt olivenolie og vend sammen.
5. **Anret:** Servér hakkebøf med tomatsalat og patatas bravas med aioli til at dyppe i.