



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Örtkryddade kalkonfärsbiffar med patatas bravas, aioli och mixsallad

Patatas bravas

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st
Aioli 1 förp

Tomatsås

Tomat 2 st
Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Tomatpuré 1 förp
Rökt paprikapulver 1 förp
Chili flakes ½ förp
● Salt 1 krm
● Socker 1 krm
● Vatten ½ dl

Örtkryddade kalkonfärsbiffar

Ströbröd ½ förp
● Mjölk 3 msk
Kalkonfärs 300 g
Örtmix ½ förp
● Salt ½ tsk

Sallad

Mixsallad 50 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Mjölk,
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. **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.

4. **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.

5. Blanda ihop den rostade potatisen med tomatsåsen. Servera med kalkonfärsbiffar, aioli och sallad.