



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillade färsbiffar med gremolatacrème, fetaost och rödbetor

Färsbiffar

Ströbröd 2 msk
● Mjök* ½ dl
● Ägg 1 st
Vitlök 1 klyfta
● Salt ½ tsk
Blandfärs 250 g

Bulgur

Bulgur 125 g

Gremolatacrème

Bladpersilja 10 g
Vitlök ½ klyfta
Citron 1 st
Gräddfil 75 g
● Salt 1 krm

Rödbets- och fetaostsallad

Rödbetor 1 förp
● Balsamvinäger 2 tsk
Fetaost 50 g
Bladpersilja 10 g

Att ha hemma ●

Ägg, Balsamvinäger, Mjök*, Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Om du vill grilla, tänd bara ena halvan av grillen så att du kan tillaga på indirekt värme vid sidan av glöden.
2. **Bulgur:** Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
3. **Gremolatacrème:** Finhacka bladpersilja och vitlök. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Lägg allt i en liten skål och blanda med gräddfil, salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Rödbets- och fetaostsallad:** Skär kokta rödbetor i små klyftor. Lägg i en skål och blanda med balsamvinäger, salt och nymald svartpeppar. Smula över fetaost och toppa med bladpersilja.
5. **Färsbiffar:** Blanda ströbröd, mjök, ägg, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner blandfärs och forma till 2 biffar.
6. Grilla färsbiffarna ca 2 min per sida på direkt värme. Flytta över till indirekt värme och grilla klart under lock ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
7. Klyfta den använda citronen. Servera färsbiffar med bulgur, gremolatacrème, rödbets- och fetaostsallad och citrunklyfta.

TIPS! Vill du inte grilla? Stek färsbiffarna i en stekpanna ca 2 min per sida och tillaga klart i ugnen på 200°C ca 10 min, tills de är helt genomstekta.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ