



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rosmarin- och timjankryddade 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. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Färsbiffar:** Blanda ströbröd, mjök, ägg, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner blandfärs och forma till 2 biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek färsbiffarna ca 2 min per sida. Lägg över biffarna i en ugnform och tillaga klart i mitten av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
3. **Bulgur:** Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
4. **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.
5. **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.
6. Klyfta den använda citronen. Servera färsbiffar med bulgur, gremolatacrème, rödbets- och fetaostsallad och citrunklyfta.