



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Timjankryddade färsbiffar med ratatouille och chèvrecrème

Chèvrecrème

- Chèvre 50 g
- Mjök* 1 msk
- Salt 1 krm

Potatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st

Timjankryddade färsbiffar

- Ströbröd ½ förp
- Salt ½ tsk
- Mjök* ½ dl
- Ägg 1 st
- Nötfärs 250 g
- Torkad timjan 1 tsk
- Vitlök 1 klyfta

Ratatouille

- Zucchini 1 st
- Röd paprika 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Torkad timjan 1 tsk
- Tomatpuré 1 förp
- Vatten 2 dl
- Chili flakes ½-1 tsk
- Salt 1 krm

Att ha hemma ●

- Ägg, Bakplåtspapper, Mjök*, Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Chèvrecrème:** Lägg rumstempererad chèvre i en skål tillsammans med mjök. Mosa ihop allt med en gaffel. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Ställ åt sidan till servering.
3. **Potatis:** Skär potatis i tärningar, ca 2x2 cm. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 15 min, tills potatisen fått fin färg.
4. **Timjankryddade färsbiffar:** Blanda ströbröd, salt, mjök och ägg i en bunke. Blanda ner nötfärs, pressad vitlök, torkad timjan och nymald svartpeppar i bunken. Forma färsen till två biffar och stek i en stekpanna med olja ca 2 min per sida. Lägg över biffarna i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 10 min, tills biffarna är helt genomsteka.
5. **Ratatouille:** Skär zucchini och röd paprika i mindre bitar. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Fräs zucchini, paprika och pressad vitlök ca 3 min. Tillsätt tomatpuré, chili flakes (efter egen smak), torkad timjan, salt och nymald svartpeppar. Blanda runt ordentligt. Tillsätt vatten och låt sjuda ca 5 min. Smaka eventuellt av med salt och nymald svartpeppar.
6. Servera köttfärsbiffar med potatis, ratatouille och chèvrecrème.