LiNAS

Betygsätt din rätt och läs mer:

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

20 - 30 min 2 PORTIONER LM 023_2

Grillad nötfärsbiff med melon- och fetaostsalsa, vitlökssmör och rostad potatis

Rostad potatis
Potatis 400 g

Melon- och fetaostsalsa
Galiamelon ½ st
Rödlök 1 st
Fetaost 50 g

Vitlökssmör
- Smör 30 g

Vitlök ½ klyfta
Torkad timjan ½ förp

Grillade nötfärsbiffar
Nötfärs 250 g
- Ägg 1 st

Persillade 1 påse
Torkad timjan ½ förp
- Salt 2 krm

Att ha hemma
Ägg, Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Smör, Svartpeppar

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Om ni vill grilla, tänd även grillen.
3. **Rostad potatis:** Klyfta potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
4. **Melon- och fetaostsalsa:** Skala och skär melon i små tärningar. Finhacka rödlök och smula sönder fetaost. Lägg allt i en skål och blanda med lite olivolja och salt.
5. **Vitlökssmör:** Lägg rumstempererat smör på en liten tallrik. Tillsätt pressad vitlök, torkad timjan och salt. Mosa ihop med en gaffel.
6. **Grillade nötfärsbiffar:** Blanda ihop nötfärs, ägg, persillade, torkad timjan, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Forma till två biffar.
7. Grilla eller stek biffarna ca 4 min per sida, tills de är genomstekta.
8. **Servering:** Servera nygrillade biffar med melon- och fetaostsalsa, vitlökssmör och rostad potatis.

TIPS! Vill du grilla, tänd grillen!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ