



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Bifteki med grekisk sallad, fetaost, oliver och paprikacrème

## Potatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Vitlök 1 klyfta

## Bifteki

- Bladpersilja 10 g
- Ströbröd 2 msk
- Mjolk\* ½ dl
- Spiskummin 1 tsk
- Salt ½ tsk
- Torkad oregano 1 tsk
- Vitlök 1 klyfta
- Citron 1 st
- Blandfärs 250 g

## Paprikacrème

- Gräddfil 75 g
- Ajvar relish 1 förp
- Salt ½ krm

## Grekisk sallad

- Gurka 1 st
- Rödlök 1 st
- Tomat 1 st
- Bladpersilja 10 g
- Fetaost 50 g
- Torkad oregano 1 tsk
- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
- Snacksoliver 1 förp

## Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Mjolk\*,
- Olivolja, Salt,
- Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Potatis:** Skär potatis i klyftor. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med olivolja, pressad vitlök och salt. Tillaga i nedre delen av ugnen ca 20 min.
3. **Bifteki:** Finhacka bladpersilja. Lägg i en rymlig bunke tillsammans med ströbröd, mjölk, salt, spiskummin, torkad oregano och pressad vitlök. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda ner citronskal och blandfärs i bunken. Forma färsen till 2 biffar.
4. **Bifteki:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek biffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
5. **Paprikacrème:** Blanda ihop gräddfil, ajvar relish och salt i en liten skål.
6. **Grekisk sallad:** Skala och halvera gurka på längden. Skrapa bort kärnhuset och skär gurkan i cm-tjocka skivor. Skär rödlök i tunna skivor. Skär tomat i mindre bitar. Grovhacka bladpersilja. Bryt fetaost i bitar. Lägg allt i en rymlig salladsskål. Blanda med olivolja, vitvinsvinäger, torkad oregano, salt och nymald svartpeppar. Lägg upp på ett fat och toppa med snacksoliver.
7. Klyfta den använda citronen. Servera bifteki med rostad potatis, grekisk sallad, paprikacrème och citronklyfta.