



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

# Greske fetaostbiffer med potetbåter, rømme og friske marinerte grønnsaker

**Potetbåter**  
350 g poteter

**Fetaostbiffer**  
50 g fetaost  
250 g kjøttdeig av storfe og får  
2 ss vann <sup>B</sup>  
¼ ts salt <sup>B</sup>

**Grønnsaker**  
1 stk agurk  
1 stk tomat  
1 stk rødløk  
1 pakke urtemiks  
1 pose hvitvinseddik 30ml  
2 ss olivenolje <sup>B</sup>

**Servering**  
75–150 g lett rømme

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Potetbåter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Fetaostbiffer:** Kutt fetaosten i små terninger, og ha dem i en bolle sammen med kjøttdeigen, 2 ss vann, ¼ ts salt og litt pepper. Kna deigen godt sammen, og form den til 4 flate biffer. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek biffene omtrent 3 minutter på hver side eller til de er gjennomstekte.
4. **Grønnsaker:** Skyll agurken og tomaten, og skrell rødløken (se tips). Kutt løken i tynne strimler, agurken i terninger og tomaten i båter. Pisk sammen urtemiksen, eddiken og 2 ss olivenolje i en salatbolle og vend inn grønnsakene. Krydre med litt pepper.
5. **Servering:** Server rømmen til retten.

## TIPS!

Lag en tzatziki av rømmen og litt revet agurk, og smak til med salt, pepper og litt av urtemiksen.