



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bifteki med græsk salat og bagt peberfrugtcreme

Kartofler

400 g kartofler, medium
1 fed hvidløg

Peberfrugtcreme

1 stk rød peber
1 fed hvidløg
1 dl yoghurt naturel

Bifteki

½ pk bredbladet persille
½ stk citron
½ pose rasp
½ dl letmælk
½ tsk spidskommen
½ pose oregano
1 fed hvidløg
300 g hakket gris & kalv

Græsk salat

1 stk skoleagurk
1 stk tomat
½ stk rødløg
½ pk bredbladet persille
1 pakke feta
½ stk citron
½ pose oregano
½ pose oliven

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Kartofler:** Skær kartofler i både. Læg dem på en bageplade med bagepapir og vend med olivenolie, presset hvidløg og salt. Bag i nederste del af ovnen ca. 20-25 min.
3. **Peberfrugtcreme:** Halvér peberfrugt og fjern kernehuset. Læg peberfrugt og hvidløg med skal i et ovnfast fad og bland med lidt olivenolie og salt. Steg i den øverste del af ovnen ca. 15-20 min. til det føles blødt.
4. **Bifteki:** Skyl og hak alt persillen fint. Kom halvdelen i en stor skål sammen med rasp, mælk, spidskommen, tørret oregano, presset hvidløg og lidt salt. Riv citronskal fint og kom i skålen sammen med kødet. Rør det godt sammen og form til én bøf pr. person. Varm lidt olie op på en stegepande og brun bøfferne ca. 1 min. på hver side. Skru ned til middel varme og steg færdig ca. 6 min. ialt til de er helt gennemstegte.
5. **Græsk salat:** Skyl agurk og tomat. Skær agurk i tern og tomat i tynde både. Pil og skær rødløg i tynde skiver. Kom alt i en salatskål og tilsæt resten af persillen og feta. Pres lidt citronsaft i lidt olivenolie, tilføj oregano og smag til med salt og friskkværnet sort peber. Hæld over salaten og top med oliven.
6. **Peberfrugtcreme, fortsættelse:** Fjern skallen på det bagte hvidløg og kom det i en blendeskål sammen med peberfrugt. Blend det med en stavblender. Bland yoghurten i og smag til med salt og peber.
7. Skær resten af citronen i både. Servér bifteki med kartofler, græsk salat, bagt peberfrugtcreme og citronbåde