



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Souvlakibiffar med grekisk olivsallad, citron, persilja och parmesanpotatis

Ört- och parmesanpotatis

Potatis 400 g
Bladpersilja 10 g
Parmesanost 1 bit
Torkad oregano
Chili flakes

Souvlakibiffar

Citron 1 st
Bladpersilja 10 g
Vitlök 1 klyfta
Ströbröd 2 msk
● Mjölkk* ½ dl
● Salt ½ tsk
Blandfärs 250 g

Grekisk olivsallad

Snackgurka 1 st
Tomat 1 st
Rödlök 1 st
Snacksoliver 1 förp
Torkad oregano 1 tsk
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

Till servering

Gräddfil 150 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Mjölkk*,
Olivolja, Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ört- och parmesanpotatis:** Skär potatis i små klyftor. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Rosta i övre delen av ugnen ca 15 min. Finhacka bladpersilja och finriv parmesanost. Blanda den rostade potatisen med persilja, parmesan, torkad oregano och chili flakes (efter smak). Rosta allt ytterligare ca 5 min.
3. **Souvlakibiffar:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka bladpersilja. Lägg allt i en rymlig bunke tillsammans med pressad vitlök, ströbröd, mjölk och salt. Blanda ner blandfärs och forma smeten till 2 biffar.
4. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek biffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills biffarna är genomstekta.
5. **Grekisk olivsallad:** Skala snackgurka och skär i grova bitar. Skär tomat i mindre bitar och strimla rödlök. Lägg allt i en rymlig skål tillsammans med oliver. Blanda med lite olivolja, vitvinsvinäger, salt och torkad oregano.
6. Klyfta den använda citronen. Servera souvlakibiffar med ört- och parmesanpotatis, grekisk olivsallad, gräddfil och citrunklyfta.

TIPS! Blanda gräddfil med lite pressad vitlök och salt om ni vill!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ