



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Biffkarbonader med epleraita og paprikastekte poteter

Paprikastekte poteter

300 g småpoteter
1 stk rød paprika
½ stk gul løk

Epleraita

1 stk hvitløksfedd
1 stk grønt eple
½-1 pakke yoghurt naturell

Biffkarbonader

275 g kjøttdeig
1 stk hvitløksfedd
½ pakke tomatpuré
½ pakke karri
½ ts salt ^B
1 ss vann ^B

1 stk bakepapir ^B
1 krm salt ^B
1 ts pepper ^B
1 ss olivenolje ^B
1 ts olje ^B

^B Basisvare

1. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
2. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
3. **Paprikastekte poteter:** Del paprikaen i grove biter, og skrell og kutt løken i båter. Legg paprikaen, løken og potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt salt, olivenolje og pepper. Stek det hele i ovnen i ca. 20 minutter, til potetene er møre.
4. **Epleraita:** Skrell og finhakk hvitløken. Kutt eplet i små terninger, og ha dem i en liten skål sammen med yoghurten og hvitløken. Smak til med litt salt og pepper.
5. **Biffkarbonader:** Skrell og finhakk hvitløken. Ha kjøttdeigen i en bolle. Kna inn egget, hvitløk, tomatpuréen, ønsket mengde av karrien, saltet og vannet. Form så deigen til tolv små, flate karbonader.
6. **Biffkarbonader, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek karbonadene i ca. 3 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte.
7. **Servering:** Server biffkarbonadene med epleraita og paprikastekte poteter.



TIPS!

Om du ønsker mindre kutting kan du grovrive eplet på et rivjern.