



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Rosmarin- och timjankryddade färsbiffar med gremolatacrème, fetaost och rödbetor

### Färsbiffar

Ströbröd 2 msk  
● Mjök\* ½ dl  
● Ägg 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
● Salt ½ tsk  
Blandfärs 250 g

### Bulgur

Bulgur 125 g

### Gremolatacrème

Bladpersilja 10 g  
Vitlök ½ klyfta  
Citron 1 st  
Gräddfil 75 g  
● Salt 1 krm

### Rödbets- och fetaostsallad

Förkokta rödbetor 1 förp  
● Balsamvinäger 1 förp  
Fetaost 50 g  
Bladpersilja 10 g

### Att ha hemma ●

Ägg, Balsamvinäger,  
Mjök\*, Olivolja, Salt,  
Svartpeppar

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Färsbiffar:** Blanda ströbröd, mjök, ägg, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner blandfärs och forma till 2 biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek färsbiffarna ca 2 min per sida. Lägg över biffarna i en ugnform och tillaga klart i mitten av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
3. **Bulgur:** Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
4. **Gremolatacrème:** Finhacka bladpersilja och vitlök. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Lägg allt i en liten skål och blanda med gräddfil, salt och lite nymald svartpeppar.
5. **Rödbets- och fetaostsallad:** Skär kokta rödbetor i små klyftor. Lägg i en skål och blanda med balsamvinäger, salt och nymald svartpeppar. Smula över fetaost och toppa med bladpersilja.
6. Klyfta den använda citronen. Servera färsbiffar med bulgur, gremolatacrème, rödbets- och fetaostsallad och citronklyfta.