



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bifteki med grekisk sallad, fetaost, oliver och rostad paprikacrème

Potatis

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st
Vitlök 1 klyfta

Rostad paprikacrème

Röd paprika 1 st
Vitlök 1 klyfta
Matyoghurt 1 dl

Bifteki

Bladpersilja 10 g
Ströbröd 2 msk
● Mjök* ½ dl
Spiskummin 1 tsk
● Salt ½ tsk
Torkad oregano 1 tsk
Vitlök 1 klyfta
Citron 1 st
Blandfärs 250 g

Grekisk sallad

Gurka 1 st
Rödlök 1 st
Tomat 1 st
Bladpersilja 10 g
Fetaost 50 g
Torkad oregano 1 tsk
● Rödvinvinäger ½ msk
Snacksoliver 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Mjök*,
Olivolja, Rödvinvinäger,
Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Potatis:** Skär potatis i klyftor. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med olivolja, pressad vitlök och salt. Tillaga i nedre delen av ugnen ca 20 min.
3. **Rostad paprikacrème:** Halvera röd paprika och plocka ut kärnhuset. Lägg paprikahalvorna i en ugnform. Blanda med lite olivolja och salt. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min, tills den känns mjuk. Lägg över i en mixerbunke och tillsätt pressad vitlök. Mixa slät med stavmixer. Blanda ner matyoghurt och smaka av med salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Bifteki:** Finhacka bladpersilja. Lägg i en rymlig bunke tillsammans med ströbröd, mjök, salt, spiskummin, torkad oregano och pressad vitlök. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda ner citronskal och blandfärs i bunken. Forma färsen till 2 biffar.
5. **Bifteki:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek biffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
6. **Grekisk sallad:** Skala och halvera gurka på längden. Skrapa bort kärnhuset och skär gurkan i cm-tjocka skivor. Skär rödlök i tunna skivor. Skär tomat i mindre bitar. Grovhacka bladpersilja. Bryt fetaost i bitar. Lägg allt i en rymlig salladsskål. Blanda med olivolja, rödvinvinäger, torkad oregano, salt och nymald svartpeppar. Lägg upp på ett fat och toppa med snacksoliver.
7. Klyfta den använda citronen. Servera bifteki med rostad potatis, grekisk sallad, rostad paprikacrème och citronklyfta.