



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkonfärsbiffar med medelhavspotatis, tomatisky och vitlökssmör

Medelhavspotatis

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st
Vitlök 2 klyftor
Torkad timjan 1 förp
Cocktailtomater 250 g
Bladpersilja 20 g

Kalkonfärsbiffar

Ströbröd ½ förp
● Mjöl* ¼ dl
● Salt ½ tsk
Kalkonfärs 300 g

Tomatsky

Tomatpuré 1 msk
● Vetemjöl* ½ msk
● Socker 1 tsk
● Balsamvinäger 2 tsk
● Vatten 2 dl
Kycklingbuljong ¾ påse

Vitlökssmör

● Smör 25 g
Vitlök ½ klyfta
● Salt ½ krm

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper,
Balsamvinäger, Mjöl*,
Olivolja, Salt, Smör,
Smör*, Socker,
Svartpeppar, Vatten,
Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Medelhavspotatis:** Halvera potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, pressad vitlök, torkad timjan och cocktailtomater (eller se tips). Tillaga i mitten av ugnen ca 20 min.
3. **Kalkonfärsbiffar:** Blanda ströbröd, mjölk, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner kalkonfärs och forma färsen till 2 biffar.
4. Hetta upp smör i en stekpanna och stek biffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform, men spara stekpannan till tomatiskyn. Tillaga klart biffarna i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills de är genomstekta.
5. **Tomatsky:** Tillsätt eventuellt lite extra smör till stekpannan. Vispa ner tomatpuré, vetemjöl, socker, balsamvinäger, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 5 min.
6. **Vitlökssmör:** Lägg rumstempererat smör i en liten skål. Tillsätt pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar. Mosa ihop med en gaffel.
7. Grovhacka bladpersilja och blanda med potatisen. Servera till kalkonfärsbiffar, tomatisky och vitlökssmör.

TIPS! För en mer barnvänlig rätt, servera cocktailtomaterna råa istället för att baka dem i ugnen.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ