



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Nötfärsbiffar med rosmarin, tzatziki och rostad potatis

Rostad potatis

Småpotatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st
Rosmarin/timjan mix ⅓ förp

Tzatziki

Snackgurka 1 st
Matyoghurt 1 dl
Vitlök 1 klyfta

Nötfärsbiffar med rosmarin

Nötfärs 250 g
Ströbröd ½ förp
● Mjolk* ½ dl
● Salt ½ tsk
Rosmarin/timjan mix ½ förp

Tomatsallad

Cocktailtomater 250 g
Rödlök 1 st

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Mjolk*,
Olivolja, Salt,
Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Dela potatis och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och rosmarin/timjan mix. Rosta högt upp i ugnen tills potatisen är klar, ca 20 min.
3. **Tzatziki:** Grovriv gurka och pressa ur vätskan. Lägg den rivna gurkan i en skål. Blanda med matyoghurt, pressad vitlök, lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Nötfärsbiffar med rosmarin:** Lägg nötfärs i en bunke. Blanda med ströbröd, mjolk, salt, rosmarin/timjan mix och lite nymald svartpeppar. Forma till 2 biffar.
5. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek biffarna ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta.
6. **Tomatsallad:** Halvera cocktailtomater och strimla rödlök. Lägg i en skål och blanda med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Servera nötfärsbiffar med rostad potatis, tzatziki och tomatsallad.