



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grekiska färsbiffar med rostade rotfrukter och fetaostyoghurt

Ugnsrostade rotfrukter

- Morötter 300 g
- Palsternacka 1 st
- Småpotatis 450 g
- Torkad rosmarin 1 tsk
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

Grekiska färsbiffar

- Nötfärs 250 g
- Torkad oregano 1 tsk
- Torkad rosmarin ½ tsk
- 🏠 Tomatpuré 1 msk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Ströbröd 2 msk
- 🏠 Mjök ½ dl
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

Fetaostyoghurt

- Fetaost 50 g
- Matyoghurt 1 dl
- Torkad oregano ½ tsk
- 🏠 Flytande honung 1 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Tillbehör

- Ruccola 30 g

- Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
- Ugnsrostade rotfrukter:** Tvätta morötter och palsternacka, skär i mindre bitar. Lägg allt tillsammans med småpotatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, torkad rosmarin, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 22 min. Rör om efter halva tillagningstiden.
- Grekiska färsbiffar:** Lägg nötfärs i en bunke. Blanda med tomatpuré, torkad oregano, torkad rosmarin, salt, ströbröd, mjök, pressad vitlök och lite nymald svartpeppar. Blanda till en jämn smet. Forma till 2 platta biffar.
- Hetta upp lite olivolja i en stekpanna (se tips!). Stek biffarna ca 3 min per sida. Lägg över biffarna i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen, ca 10 min, tills biffarna är helt genomstekta (inntertemp 72°C).
- Fetaostyoghurt:** Smula fetaost i en skål. Blanda ihop med matyoghurt, lite i taget. Blanda ner torkad oregano och flytande honung. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- Servera grekiska färsbiffar med ugnsrostade rotfrukter och fetaostyoghurt. Toppa med ruccola.

TIPS! Lägg en krossad vitlöksklyfta i den varma olivoljan. Stek biffarna i vitlöksoljan för lite mer karaktär.