



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färsbiffar med gremolatatyoghurt, fetaost och rödbetor

Färsbiffar

Ströbröd 2 msk
Vitlök 1 klyfta
Blandfärs 250 g
🏠 Mjöl ½ dl
🏠 Ägg 1 st
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Olivolja

Bulgur

Bulgur 125 g

Gremolatayoghurt

Bladpersilja 10 g
Vitlök ½ klyfta
Citron 1 st
Matyoghurt 1 dl
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Rödbets- och fetaostsallad

Rödbetor 1 förp
Fetaost 50 g
Bladpersilja 10 g
🏠 Balsamvinäger 2 tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Färsbiffar:** Blanda ströbröd, mjölk, 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. **Gremolatayoghurt:** Finhacka bladpersilja och vitlök. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda allt direkt på skärbrädan eller blanda ihop i en skål. Bred ut matyoghurt på en tallrik. Strö persiljeblandningen över yoghurten. Avsluta med att ringla över lite olivolja och krydda med lite salt och 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, gremolatayoghurt, rödbets- och fetaostsallad och citronklyfta.