inköpslistan.se

Av: Neta & Peppe

4 port

Köttfärs, Huvudrätt, Vardag, Steka

SAFTIGA MEDELHAVSBIFFAR MED RÅSTEKT POTATIS

Serveras med en enkel och snabb fixad basilikasås.

Ingredienser

500 g blandfärs
1 msk kapris
6 st soltorkade tomater *(hackade)*
1 msk basilika
$^{1}/_{2}$ tsk oregano
$^{1}/_{2}$ dl vispgrädde
1 klyfta vitlök
1 tsk salt
svartpeppar
1 st ägg
smör
olivolja

Basilikasås

2 dl yoghurt, turkisk
2 msk basilika
salt
svartpeppar
olivolja

Serveras med

8 st potatis *(råstekt)*

Gör så här

1. Börja med att blanda till basilikasåsen så får den stå och dra en stund.

2. Skala potatisen. Skölj den i kallt vatten och skiva i tunna skivor. Torka av potatisskivorna.

3. Stek skivorna i olja i 15- 20 minuter. Stek i omgångar eller i två stekpannor. Pressa i vitlök, smaka av med salt och peppar.

4. Blanda ägg, pressad vitlök och salt med grädden. Hacka kapris och soltorkade tomater tillsätt basilika och oregano. Rör snabbt ihop alla ingredienser till en smidig färs. Forma till fyra lika stora biffar med hjälp av lite fuktade händer

5. Stek biffarna i en blandning av smör och olivolja på medelvärme ca. 3 minuter per sida.

6. Häll på lite vatten (ca. 1 1/2 dl) och låt småputtra under lock ca. 5 minuter. Ös på lite innan servering.

7. Servera biffarna med basilikasåsen och råstekt potatis.