



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bifteki med feta- og olivensalat og bakt paprikakrem

Poteter

350 g poteter
1 pakke persillade

Paprikakrem

1 stk rød paprika
1 stk hvitløksfedd
150 g yoghurt naturell

Bifteki

½ bunt bladpersille
½ pakke panering
1 pakke oregano
1 stk hvitløksfedd
½ stk sitron
300 g kjøttdeig
½ dl melk ^B
½ ts salt ^B

Feta- og olivensalat

½ stk agurk
1 stk tomat
½ stk rødløk
1 pakke kalamataoliven
½ bunt bladpersille
½ stk sitron
100 g fetaost

olivenolje ^B

olje ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Poteter:** Skyl og kutt potetene i båter, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Ha over litt olje, salt og pepper, og stek potetene i ovnen i omtrent 25 minutter. Vend persilladen sammen med de ferdigstekte potetene.
3. **Paprikakrem:** Skyll, rens og kutt paprikaen i to. Ha paprikaen og hvitløken med skallet på i en ildfast form, og ha over litt olje. Stek det hele i ovnen i 15–20 minutter.
4. **Bifteki:** Skyll og grovhakk persillen. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Ha halvparten av persillen i en bolle, sammen med hvitløken, sitronskallet, paneringen, oreganoen, kjøttdeigen, ½ dl melk og ½ ts salt. Kna det hele sammen, og form fire biffer av deigen.
5. **Paprikakrem, fortsettelse:** Fjern skallet på hvitløken, og ha den og paprikaen i et litermål. Kjør det sammen med en stavmikser, bland inn yoghurten og smak til med salt og pepper.
6. **Bifteki, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek biffene i omtrent 3 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte.
7. **Feta- og olivensalat:** Skyll agurken og tomaten. Kutt agurken i skiver, og tomaten i tynne båter. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha grønnsakene, olivenene og resten av bladpersillen i en serveringsskål, og bland inn litt saft fra sitronen, litt olivenolje, salt og pepper. Bryt fetaosten i mindre biter over salaten.