



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rødbetebiffer med rosmarinpoteter, eplesalat og camembertsaus

Rosmarinpoteter

300 g småpoteter
1 bunt rosmarin
1 stk hvitløksfedd

Rødbetebiffer

2 stk rødbeter
1 stk hvitløksfedd
1 pakke persillade
35 g panering
1 stk egg

🏠 ½ dl hvetemel*

🏠 ½ ts salt

Camembertsaus

¼ pakke camembert

🏠 1 ss smør*

🏠 1 ss hvetemel*

🏠 2 dl melk*

Eplesalat

1 pakke kjerneblanding
75 g Mamma Mia
salatblanding
1 stk norsk eple
¼ pakke camembert
1 pakke
balsamicovinaigrette

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

🏠 olivenolje

🏠 pepper

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2 **Rosmarinpoteter:** Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter.

3 **Rødbetebiffer:** Skrell og grovriv rødbetene på et rivjern. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek rødbetene og hvitløken i 7–9 minutter under omrøring, og krydre med persilladen og litt pepper.

4 **Rødbetebiffer, fortsettelse:** Ha de ferdigstekte rødbetene i en bolle, og bland inn paneringen, ½ dl hvetemel, egget og omtrent ½ ts salt. Form deigen til 4 biffer. Varm opp stekepannen igjen til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek rødbetebiffene i 2–3 minutter på hver side.

5 **Camembertsaus:** Smelt omtrent 1 ss smør i en kjele på middels varme, og rør inn 1 ss hvetemel. Rør godt og tilsett 2 dl melk, litt etter litt, under omrøring. La sausen småkoke i omtrent 5 minutter. Del halve camemberten i mindre biter, og rør dem inn i sausen. Smak til med salt og pepper, og la sausen stå på lav varme frem til servering.

6 **Eplesalat:** Varm opp en tørr stekepanne til middels varme, og rist kjerneblanding i omtrent 2 minutter, eller til den er gyllen. Ha salaten i en skål. Skyll og del eplet i tynne skiver. Del resten av camemberten i skiver. Bland epleskivene og osten med salaten i skålen, og vend inn balsamicovinaigretten. Topp salaten med kjerneblanding.

7 **Rosmarinpoteter, fortsettelse:** Skyll og grovhakk rosmarinbladene, og skrell og finhakk hvitløken. Bland rosmarinen, litt olivenolje og den finhakke hvitløken med de ferdigstekte potetene.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ