



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Örtkryddade kalkonfärsbiffar med patatas bravas, vitlökssås och mixsallad

Patatas bravas

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st

Vitlöksyoghurt

Matyoghurt 1 dl
Vitlök ½ klyfta
● Salt 1 krm

Tomatsås

Tomat 2 st
Gul lök ½ st
Vitlök 1 klyfta
Tomatpuré 1 förp
Rökt paprikapulver ¾ tsk
Chili flakes ½ tsk
● Salt 1 krm
● Socker 1 krm
● Vatten ½ dl

Örtkryddade kalkonfärsbiffar

Ströbröd ½ förp
● Mjöl 3 msk
Kalkonfärs 300 g
Örtmix ½ förp
● Salt ½ tsk

Sallad

Mixsallad 30 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Mjöl,
Olivolja, Rödvinvinäger,
Salt, Socker,
Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Patatas bravas:** Tärna potatis (ca 1x1 cm). Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 20 min.
3. **Vitlöksyoghurt:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök och salt i en liten skål.
4. **Tomatsås:** Tärna tomat och finhacka gul lök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs tomat, lök och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt tomatpuré och rökt paprikapulver, fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner chili flakes, salt, socker och vatten. Låt sjuda på låg värme ca 15 min. Smaka av med lite salt.
5. **Örtkryddade kalkonfärsbiffar:** Blanda ströbröd och mjöl i en bunke. Blanda ner kalkonfärs, örtmix, salt och lite nymald svartpeppar. Forma färsen till 2 biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek biffarna ca 5 min per sida, tills de är helt genomstekta.
6. **Sallad:** Lägg upp mixsallad på en tallrik. Blanda med lite rödvinvinäger, salt och nymald svartpeppar.
7. Blanda ihop den rostade potatisen med tomatsåsen. Servera med kalkonfärsbiffar, vitlöksyoghurt och sallad.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ