



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Græsk bifteki med rosmarin og tzatziki

Ovnbagte kartofler

400 g kartofler, små
½ stk rødløg
¼ pose timian/rosmarin
blanding

Tzatziki

1 stk skoleagurk
1 dl græsk yoghurt
½ fed hvidløg

Bifteki med rosmarin

300 g hakket gris & kalv
½ pose rasp
¼ pose timian/rosmarin
blanding
½ fed hvidløg
125 g cherrytomater
½ dl vand ^b

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Ovnbagte kartofler:** Del kartoflerne og skær rødløg i både. Læg det på en bageplade med bagepapir. Vend med lidt olivenolie, salt og timian/rosmarin blanding. Bag øverst i ovnen i ca. 25 min.
3. **Tzatziki:** Skyl og riv agurk groft og pres så meget væde ud som muligt. Læg agurk i en skål og bland med græsk yoghurt, presset hvidløg, lidt salt og peber.
4. **Bifteki med rosmarin:** Læg hakket kød i en skål. Bland med rasp, vand, timian/rosmarin blanding, presset hvidløg, lidt salt og friskkværnet peber. Form 1 bøf pr. person. Varm lidt olivenolie op på en stor pande. Steg bøfferne ca. 4 min. på hver side til de er gennemstegte.
5. **Servering:** Skyl tomaterne. Servér farsbøfferne med ovnbagte kartofler, tzatziki og cherrytomater.