



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Græsk hakkebøf med patatas bravas og tomatsalat

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

- 400 g kartofler
- 1 tsk røget paprika
- 300 (450)* g hakket oksekød
- 1 spsk græsk krydderiblanding
- ½ stk rødløg
- 1 stk tomat
- 50 g salatost i kryddermarinade
- 1 drys basilikum
- ½ spsk oregano
- 50 g aioli

Du skal selv have:

Olie, Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
- 2 **Patatas bravas:** Del kartoflerne i halve og kom dem på en bageplade med bagepapir eller i en foliebakke, hvis du griller. Vend godt rundt med ½ spsk olivenolie, røget paprika, salt og peber. Bag i ovnen i 15-20 min. eller på indirekte varme på grillen.
- 3 **Hakkebøf:** Kom kødet i en skål, rør det med græsk krydderi og form til bøffer. Brun hurtigt bøfferne ved høj varme på en stegepande med lidt olie eller grill på direkte varme. Steg dem færdige 5-6 min. på hver side ved middelvarme. Krydr med salt og peber.
- 4 **Tomatsalat:** Pil løg og skær i tynde skiver. Skyl tomat og skær i skiver. Bland begge dele og smuldr salatost let henover. Riv eller skær basilikum og kom ved. Tilsæt oregano, salt, peber og lidt marinade fra osten (eller olivenolie) og vend sammen.
- 5 **Anret:** Servér hakkebøf med tomatsalat og patatas bravas med aioli til at dyppe i.

Allergener

Æg, Laktose, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.135 kj / 749 kcal (3.652 kj / 873 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	49,6 (56,8)* g
heraf mættede fedtsyrer	9,0 (11,1)* g
Kulhydrat	37,8 g
heraf sukkerarter	5,9 g
Protein	38,0 (52,6)* g
Salt	2,9 (3,0)* g
Kostfibre	5,2 g