



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citron- och nötfärsbiffar med sallad och patatas bravas

Patatas bravas

- Potatis 450 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt

Vitlökscrème

- Matyoghurt 1 dl
- Vitlök ½ klyfta
- 🏠 Salt

Tomatsås

- Tomat 2 st
- Vitlök 2 klyftor
- Bananschalottenlök 1 st
- Paprikapulver 2 tsk
- Chili flakes 1 krm
- Spiskummin 2 krm
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Tomatpuré 2 msk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Socker ½ tsk
- 🏠 Vatten ½ dl

Citron- & nötfärsbiffar

- Citron ½ st
- Nötfärs 250 g
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Ströbröd ¼ dl
- 🏠 Mjölks ½ dl
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Olivolja

Sallad

- Mâchesallad 30 g
- Citron ½ st
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Patatas bravas:** Skär potatis i små tärningar (ca 1x1 cm). Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 20 min.
3. **Vitlökscrème:** Blanda matyoghurt med pressad vitlök och lite salt i en liten skål.
4. **Tomatsås:** Tärna tomat. Finhacka vitlök och bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en liten kastrull och fräs tomat, vitlök och lök ca 2 min. Tillsätt tomatpuré och paprikapulver, fräs ytterligare 1 min. Blanda ner salt, chili flakes, socker, spiskummin och vatten. Låt sjuda på låg värme 15 min. Smaka av med lite salt.
5. **Citron- och nötfärsbiffar:** Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda ströbröd och mjölk i en bunke. Blanda ner nötfärs, pressad vitlök, salt och citronskal. Forma färsen till 4 biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek biffarna ca 5 min per sida, tills biffarna är helt genomstekta (innertemp 72°C). Stek den ena citronhalvan med snittytan nedåt ca 3 min (används till salladen).
6. **Sallad:** Lägg upp mâchesallad på en tallrik. Blanda med pressad saft från den stekta citronen, lite salt och nymald svartpeppar.
7. Klyfta resten av citronen. Blanda ihop den rostade potatisen med tomatås och smaka av med lite salt. Servera med citron- och nötfärsbiffar, vitlökscrème, sallad och citronklyfta.