



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färsbiffar med rosmarin och tzatziki

Tzatziki

- Gurka 1 st
- Matyoghurt 1 dl
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Olivolja 2 tsk
- 🏠 Flytande honung 1 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Tomatsallad

- Tomat 2 st
- Bananschalottenlök 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Nötfärsbiffar med rosmarin

- Nötfärs 250 g
- Torkad rosmarin 1 tsk
- 🏠 Ströbröd 1 msk
- 🏠 Vatten 1 msk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

Till servering

- Bulgur 125 g

1. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
2. **Tzatziki:** Grovriv gurka och pressa ur vätskan. Lägg den rivna gurkan i en skål. Blanda med matyoghurt, pressad vitlök, olivolja, honung, lite salt och nymald svartpeppar.
3. **Tomatsallad:** Tärna tomat och finhacka bananschalottenlök. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
4. **Nötfärsbiffar med rosmarin:** Lägg nötfärs i en bunke. Blanda med ströbröd, vatten, salt, torkad rosmarin, pressad vitlök och lite nymald svartpeppar. Forma till 2 biffar.
5. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek biffarna ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
6. Servera nötfärsbiffar med bulgur, tzatziki och tomatsallad.