



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Små köttfärsbiffar med äppelraitas och paprikarostad potatis

Paprikarostad potatis

Potatis 400 g
Röd paprika 1 st
Gul lök 1 st

🏠 Salt ½ tsk
🏠 Olivolja
🏠 Svartpeppar

Äppelraitas

Grönt äpple 1 st
Matyoghurt 1 dl
🏠 Vitlök ½ klyfta
🏠 Salt

Köttfärsbiffar

Nötfärs 250 g
Curry 2 tsk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Paprikarostad potatis:** Halvera potatis. Klyfta röd paprika och gul lök. Lägg på en ugnsplåt och blanda med salt, lite olivolja och nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills potatisen är klar.

3. **Äppelraitas:** Tärna äpple smått och lägg i en liten skål. Blanda ner matyoghurt och pressad vitlök. Smaka av med lite salt.

4. **Köttfärsbiffar:** Lägg nötfärs i en bunke. Blanda ner pressad vitlök, tomatpuré, curry och salt. Forma till 4 platta små biffar.

5. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek biffarna på medelvärme ca 6 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).

6. Servera små köttfärsbiffar med äppelraitas och paprikarostad potatis.