



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvakarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 35 - 45 min    👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion **17**

## Grekiska biffar i tomatsås

### Rostad potatis

Potatis 400 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Neutral olja 1 tsk

🏠 Salt

### Grekiska biffar

Nötfärs 250 g

Fetaost 50 g

Krossade tomater 1 förp

Torkad oregano 1 tsk

Torkad timjan 1 tsk

🏠 Vitlök 1+1 klyfta

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar 1 krm

🏠 Olivolja 1 tsk

🏠 Tomatpuré 1 msk

🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning

### Till servering

Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Klyfta potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med neutral olja och lite salt. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Grekiska biffar:** Blanda nötfärs, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Smula ner fetaost och forma till 4 mindre biffar.
4. Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Bryn biffarna ca 3 min per sida, tills de har fått fin färg. Blanda ner tomatpuré och låt fräsa med ca ½ min. Tillsätt krossade tomater, pressad vitlök, torkad oregano, torkad timjan och smulad grönsaksbuljong.
5. Koka upp och sjud tills biffarna är helt genomstekta (innertemp 72°C) och tomatsåsen kokat in något. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera grekiska biffar i tomatsås med klyftpotatis och mixsallad.