



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grekiska kikärtsbiffar med fetaost och tzatziki

Rostad potatis

- Småpotatis 400 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt

Tzatziki

- Snackgurka 1 st
- Matyoghurt 1 dl
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Kikärtsbiffar

- Kikärter 1 förp
- Bananschalottenlök 1 st
- Citron ½ st
- Fetaost 100 g
- Majsstärkelse 3 msk
- Torkad oregano ½ msk
- Spiskummin ½ msk
- 🏠 Ägg 1 st
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Neutral olja

Till servering

- Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Halvera småpotatis. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 25 min.
3. **Tzatziki:** Grovriv snackgurka och pressa ur vätskan. Lägg gurkan i en skål och blanda med matyoghurt, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Kikärtsbiffar:** Häll av och skölj kikärter. Grovriv bananschalottenlök. Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet.
5. Lägg kikärtorna i en mixerbunke och mixa grovt. Rör ner smulad fetaost, lök, citronskal, ägg, majsstärkelse, torkad oregano, spiskummin, salt och lite nymald svartpeppar. Blanda ordentligt.
6. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna. Klicka ut smeten till små biffar direkt i stekpannan. Stek i omgångar, ca 3 min per sida, tills biffarna fått fin färg.
7. Lägg mixsallad i en skål. Dressa med pressad saft från den använda citronhalvan.
8. Servera nystekta kikärtsbiffar med rostad potatis, tzatziki och sallad.