



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Färsbiffar med rosmarin och tzatziki

### Rostad potatis

Rödlök 1 st  
Småpotatis 400 g  
Torkad rosmarin ½ msk  
🏠 Bakplåtspapper 1 st  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt

### Tzatziki

Gurka 0.5 st  
Matyoghurt 1 dl  
Vitlök 1 klyfta  
🏠 Flytande honung 1 tsk  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

### Färsbiffar med rosmarin

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

### Till servering

Cocktailtomater 250 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Klyfta rödlök. Lägg potatis och lök på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och torkad rosmarin. Rosta högt upp i ugnen ca 25 min.
3. **Tzatziki:** Grovriv gurka och pressa ur vätskan. Lägg den rivna gurkan i en skål. Blanda med matyoghurt, pressad vitlök, honung, lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Färsbiffar med rosmarin:** Lägg blandfärs 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 färsbiffar med rostad potatis, tzatziki och cocktailtomater.