



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rödbetsbiffar med potatispuré och päronsallad med chèvre och valnötter

Rödbetsbiffar

- Rödbeta 3 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Vetemjöl ½ dl
- 🏠 Ströbröd ½ dl
- 🏠 Ägg 1 st

Päronsallad

- Päron 1 st
- Bananschalottenlök 1 st
- Mixsallad 30 g
- Chèvre 100 g
- Valnötter 30 g
- 🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk
- 🏠 Salt

Potatispuré

- Mospotatis 400 g
- 🏠 Mjolk 1 ½ dl
- 🏠 Smör
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

1. Skala mospotatis och koka mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Rödbetsbiffar:** Skala och grovriv rödbetor. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek rivna rödbetor, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar på medelvärme ca 5 min. Lägg i en bunke och blanda med vetemjöl, ströbröd och ägg.
3. **Päronsallad:** Klyfta päron. Skiva bananschalottenlök tunt. Lägg i en salladsskål och blanda med mixsallad, vitvinsvinäger och lite salt. Smula chèvre och valnötter över salladen.
4. Forma rödbetssmeten till 4 biffar. Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan och stek rödbetsbiffarna ca 2 min per sida.
5. **Potatispuré:** Värm mjölk och lite smör i en kastrull. Mosa kokt potatis och vispa ner mjölkblandningen med ballongvisp eller elvisp. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Servera rödbetsbiffar med potatispuré och päronsallad.