



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Nötfärsbiffar med rosmarin och tzatziki

Rostad potatis

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

Tzatziki

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

Nötfärsbiffar med rosmarin

- Nötfärs 250 g
- Torkad rosmarin 1 tsk
- 🏠 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 småpotatis 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, olivolja, honung, lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Nötfärsbiffar med rosmarin:** Lägg nötfärs i en bunke. Blanda med ströbröd, vatten, salt, torkad rosmarin 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 (inntertemp 72°C).
6. Servera nötfärsbiffar med rostad potatis, tzatziki och cocktailtomater.