



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Salviakryddade kalkonfärsbiffar med patatas bravas, vitlökssås och mixsallad

Patatas bravas

Potatis 400 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt

Vitlöksyoghurt

Matyoghurt 1 dl

Vitlök ½ klyfta

🏠 Salt 1 krm

Tomatsås

Tomat 2 st

Gul lök ½ st

Vitlök 1 klyfta

Paprikapulver 2 tsk

🏠 Olivolja

🏠 Tomatpuré 2 msk

🏠 Sambal oelek ½ tsk

🏠 Salt 1 krm

🏠 Socker 1 krm

🏠 Vatten ½ dl

Salviakryddade kalkonfärsbiffar

Kalkonfärs 300 g

Torkad salvia 1 tsk

🏠 Ströbröd 2 msk

🏠 Mjöl 3 msk

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Olivolja

Sallad

Mixsallad 30 g

🏠 Rödvinvinäger

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Patatas bravas:** Skär potatis i små tärningar (ca 1x1 cm). Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 20 min.

3. **Vitlöksyoghurt:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök och salt i en liten skål.

4. **Tomatsås:** Tärna tomat och finhacka gul lök. Fräs allt i en liten kastrull med lite olivolja tillsammans med pressad vitlök, ca 2 min. Tillsätt tomatpuré och paprikapulver, fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner sambal oelek, salt, socker och vatten. Låt sjuda på låg värme ca 15 min. Smaka av med lite salt.

5. **Salviakryddade kalkonfärsbiffar:** Blanda ströbröd och mjölk i en bunke. Blanda ner kalkonfärs, torkad salvia, salt och nymald svartpeppar. Forma färsen till 2 biffar. Stek i en stekpanna med lite olivolja ca 5 min per sida, tills biffarna är helt genomstekta (inntertemp 72°C).

6. **Sallad:** Lägg upp mixsallad på en tallrik. Blanda med lite rödvinvinäger, salt och nymald svartpeppar.

7. Blanda ihop den rostade potatisen med tomatsåsen. Servera med kalkonfärsbiffar, vitlöksyoghurt och sallad.