



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färsbiffar med risonisallad, basilika och stekt citron

Färsbiff

- Blandfärs 250 g
- 🏠 Ströbröd 2 msk
- 🏠 Vatten 4 msk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

Till servering

Citron 1 st

Risonisallad

- Risoni 150 g
- Basilika creme 1 förp
- Rödlök 1 st
- Tomat 2 st
- Romansallad 1 st
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

1. Koka risoni enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.
2. **Färsbiff:** Blanda ströbröd, vatten, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner blandfärs och forma till 2 biffar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek färsbiffarna ca 7 min per sida, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
3. **Till servering:** Kvarta citron och stek ca 2 min på snittytorna, tills de fått rikligt med färg.
4. **Risonisallad:** Strimla rödlök. Tärna tomat och grovstrimla romansallad. Lägg allt i en salladsskål. Blanda ner risoni och basilika creme. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
5. Servera färsbiffar med risonisallad och stekt citron.