



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Salviakryddade kalkonfärsbiffar med patatas bravas, vitlöksås 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

Tomatpuré 1 förp

Paprikapulver 2 tsk

Chili flakes ½ tsk

- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Socker 1 krm
- 🏠 Vatten ½ dl

## Salviakryddade kalkonfärsbiffar

Ströbröd ½ förp

Kalkonfärs 300 g

Torkad salvia 1 tsk

- 🏠 Mjök 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 chili flakes, salt, socker och vatten. Låt sjuda på låg värme ca 15 min. Smaka av med lite salt.
5. **Salviakryddade kalkonfärsbiffar:** Blanda ströbröd och mjök 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.
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.