



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Souvlakibiffar med grekisk olivsallad, citron, persilja och parmesanpotatis

## Ört- och parmesanpotatis

Potatis 400 g  
Bladpersilja 10 g  
Parmesanost 1 bit  
Torkad oregano  
Chili flakes  
🏠 Bakplåtspapper  
🏠 Salt  
🏠 Olivolja

## Souvlakibiffar

Citron 1 st  
Bladpersilja 10 g  
Vitlök 1 klyfta  
Ströbröd 2 msk  
Blandfärs 250 g  
🏠 Mjöl ½ dl  
🏠 Salt ½ tsk

## Grekisk olivsallad

Snackgurka 1 st  
Tomat 1 st  
Rödlök 1 st  
Snackoliver 1 förp  
Torkad oregano 1 tsk  
🏠 Olivolja  
🏠 Rödvinvinäger  
🏠 Salt

## Till servering

Matyoghurt 1 dl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ört- och parmesanpotatis:** Skär potatis i små klyftor. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med olivolja och salt. Rosta i övre delen av ugnen ca 15 min. Finhacka bladpersilja och finriv parmesanost. Blanda den rostade potatisen med persilja, parmesan, torkad oregano och chili flakes efter smak. Rosta allt ytterligare ca 5 min.
3. **Souvlakibiffar:** Tvätta citronen och finriv det yttersta skalet. Finhacka bladpersilja. Lägg allt i en rymlig bunke tillsammans med pressad vitlök, ströbröd, mjöl och salt. Blanda ner blandfärs och forma smeten till 2 biffar.
4. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek biffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills biffarna är genomstekta.
5. **Grekisk olivsallad:** Skala snackgurkan och skär i grova bitar. Skär tomat i mindre bitar och strimla rödlök. Lägg allt i en rymlig skål tillsammans med oliver. Blanda med lite olivolja, rödvinvinäger, salt och torkad oregano.
6. Klyfta den använda citronen. Servera souvlakibiffar med ört- och parmesanpotatis, grekisk olivsallad, matyoghurt och citronklyfta.