



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvaktarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 35 - 45 min 👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

17

Grekiska biffr i tomatsås

Rostad potatis

Potatis 400 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Olja 1 tsk

🏠 Salt

Grekiska biffr

Nötfärs 250 g

Vitlök 1+1 klyfta

Fetaost 50 g

Tomatpuré ½ förp

Krossade tomater 1 förp

Torkad oregano 1 tsk

Torkad timjan 1 tsk

Grönsaksbuljong 1 påse

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar 1 krm

🏠 Olivolja 1 tsk

Till servering

Mixsallad 30 g

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

2. **Rostad potatis:** Klyfta potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med neutral olja och lite salt. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.

3. **Grekiska biffr:** Blanda nötfärs, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Smula ner fetaost och forma till 4 mindre biffr.

4. Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Bryn biffrarna ca 3 min per sida, tills de har fått fin färg. Blanda ner tomatpuré och låt fräsa med ca ½ min. Tillsätt krossade tomater, pressad vitlök, torkad oregano, torkad timjan och grönsaksbuljong.

5. Koka upp och sjud tills biffrarna är helt genomstekta och tomatsåsen kokat in något. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

6. Servera grekiska biffr i tomatsås med klyftpotatis och mixsallad.