



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rödbetsbiffar med rosmarinpotatis och fetaostkräm

Rosmarinpotatis

- Småpotatis 400 g
- Salt ½ tsk
- Rosmarin 10 g
- Vitlök ½ klyfta

Fetaostkräm

- Fetaost 100 g
- Matyoghurt 1 dl
- Salt 1 krm

Rödbetsbiffar

- Rödbeta 3 st
- Vitlök 1 ½ klyfta
- Salt ½ tsk
- Vetemjöl ¼ dl
- Ströbröd ½ dl
- Ägg 1 st

Sallad

- Mâchesallad 65 g

Att ha hemma ●

- Ägg, Bakplåtspapper, Balsamvinäger, Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rosmarinpotatis:** Halvera småpotatis och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar.
3. **Fetaostkräm:** Smula sönder fetaost i en skål. Blanda med matyoghurt, salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Rödbetsbiffar:** Skala och grovriv rödbetor. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek rivna rödbetor, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar på medelvärme ca 8 min. Lägg i en bunke och blanda med vetemjöl, ströbröd och ägg.
5. Forma smeten till 4 biffar. Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan och stek rödbetsbiffarna ca 3 min per sida.
6. **Rosmarinpotatis:** Finhacka rosmarin och lägg i en bunke. Tillsätt lite olivolja, pressad vitlök och lite nymald svartpeppar. Vänd ner den rostade potatisen i bunken.
7. **Sallad:** Lägg mâchesallad i en salladsskål och dressa med lite balsamvinäger.
8. Servera rödbetsbiffar med rosmarinpotatis, fetaostkräm och sallad.