



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rødbetebiffer med rosmarinpoteter, eplesalat og camembertsaus

Rosmarinpoteter

350 g poteter
1 bunt rosmarin
1 stk hvitløksfedd

Rødbetebiffer

2 stk rødbeter
1 stk hvitløksfedd
1 pakke persillade
35 g panering
1 stk egg
🏠 ½ dl hvetemel
🏠 ½ ts salt

Camembertsaus

¼ pakke camembert
🏠 1 ss smør
🏠 1 ss hvetemel
🏠 2 dl melk

Eplesalat

1 pakke kjerneblanding
50 g tobladssalat
1 stk rødt eple
¼ pakke camembert
1 pakke balsamicovinaigrette

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olivenolje
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Rosmarinpoteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter.
- 3 **Rødbetebiffer:** Skrell og grov riv rødbetene på et rivjern. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek rødbetene og hvitløken i 7–9 minutter, og krydre med persilladen og litt pepper.
- 4 **Rødbetebiffer, fortsettelse:** Ha de ferdigstekte rødbetene i en bolle, og bland inn paneringen, ½ dl hvetemel, egget og omtrent ½ ts salt. Form deigen til 4 biffer. Varm opp stekepannen igjen til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek rødbetebiffene i 2–3 minutter på hver side.
- 5 **Camembertsaus:** Smelt omtrent 1 ss smør i en kjele på middels varme, og rør inn 1 ss hvetemel. Rør godt og tilsett 2 dl melk, litt etter litt, under omrøring. La sausen småkoke i omtrent 5 minutter. Del halve camemberten i mindre biter, og rør dem inn i sausen. Smak til med salt og pepper, og la sausen stå på lav varme frem til servering.
- 6 **Eplesalat:** Varm opp en tørr stekepanne til middels varme, og rist kjerneblandingen i omtrent 2 minutter, eller til den er gyllen. Skyll tobladssalaten i kaldt vann, og ha den i en skål. Skyll og del eplet i tynne skiver. Del resten av camemberten i skiver. Bland epleskivene og osten med salaten i skålen, og vend inn balsamicovinaigretten. Topp salaten med kjerneblandingen.
- 7 **Rosmarinpoteter, fortsettelse:** Grovhakk rosmarinen, og skrell og finhakk hvitløken. Bland rosmarinen, litt olivenolje og den finhakkede hvitløken med de ferdigstekte potetene.