



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

# Græsk hakkebøf med patatas bravas og tomatsalat

## Det skal du bruge

*\*Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

400 g kartofler  
1 tsk røget paprika  
300 (450)\* g hakket oksekød  
1 spsk græsk krydderiblanding  
½ stk rødløg  
1 stk tomat  
50 g salatost i kryddermarinade  
1 drys basilikum  
½ spsk oregano  
50 g aioli

## Du skal selv have:

Olie, Olivenolie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1** Ovn: Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
- 2** Patatas bravas: Del kartoflerne i halve og kom dem på en bageplade med bagepapir. Vend godt rundt med ¾ spsk olivenolie, røget paprika, salt og peber. Bag i ovnen i 15-20 min.
- 3** Hakkebøf: Kom kødet i en skål, rør det med græsk krydderi og form til bøffer. Brun hurtigt bøfferne ved høj varme på en stegepande med lidt olie eller grill på direkte varme. Steg dem færdige 5-6 min. på hver side ved middelvarme. Krydr med salt og peber.
- 4** Tomatsalat: Pil løg og skær i tynde skiver. Skyl tomat og skær i skiver. Bland begge dele og smuldr salatost let henover. Riv eller skær basilikum og kom ved. Tilsæt oregano, salt, peber og lidt marinade fra osten (eller olivenolie) og vend sammen.
- 5** Anret: Servér hakkebøf med tomatsalat og patatas bravas med aioli til at dyppe i.

## Allergener

Æg, Laktose, Mælk

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

## Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.188 kj / 762 kcal (3.705 kj / 886 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	49,6 (56,9)* g
heraf mættede fedtsyrer	9,0 (11,1)* g
Kulhydrat	40,5 g
heraf sukkerarter	7,6 g
Protein	38,4 (53,0)* g
Salt	2,9 (3,0)* g
Kostfibre	5,8 g