



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkonfärsbiffar med persilja, vitlök och patatas bravas

Patatas bravas

- Potatis 400 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 2 krm

Tomatsås

- Tomat 2 st
- Vitlök 1 klyfta
- Gul lök 1 st
- Paprikapulver 2 tsk
- Chili flakes 2 krm
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Tomatpuré 2 msk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Socker 1 krm
- 🏠 Vatten ½ dl

Vitlöksyoghurt

- Matyoghurt 1 dl
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt 1 krm

Persiljebiffar

- Bladpersilja 20 g
- Kalkonfärs 300 g
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Ströbröd ½ dl
- 🏠 Mjök ¾ dl
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Olivolja

Sallad

- Mixsallad 30 g
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Skär potatisen i små tärningar (1x1 cm). Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 20 min.
3. **Tomatsås:** Tärna tomater. Finhacka vitlök och gul lök. Fräs allt i en liten kastrull med olivolja ca 2 min. Tillsätt tomatpuré och paprikapulver, fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner salt, chili flakes, socker och vatten. Låt sjuda på låg värme ca 15 min. Smaka av med lite salt.
4. **Vitlöksyoghurt:** Blanda yoghurt med pressad vitlök och salt i en liten skål.
5. **Persiljebiffar:** Finhacka bladpersilja. Blanda ströbröd och mjök i en bunke. Blanda ner kalkonfärs, pressad vitlök, persilja och salt. Forma färsen till 2 biffar. Stek i en stekpanna med lite olivolja ca 5 min per sida, tills biffarna är helt genomstekta (innertemp 72°C).
6. **Sallad:** Lägg upp mixsallad på en tallrik. Blanda med vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
7. Blanda ihop den rostade potatisen med tomatsås. Servera med kalkonfärsbiffar, vitlöksyoghurt och mixsallad.