

Varmrätt: Lammfärsbiffar med tsasiki, rödbetssallad och båtpotatis



Ingredienser:

8 Portioner

Lammfärsbiffar

- 500 gr lammfärs
- 1 gul lök (riven)
- Salt och peppar
- 2 vitlöksklyftor
- 1 dl riven fetaost
- 1/2 kruka persilja (klippt)
- 2 äggulor (spara vitorna till efterrätten)

Tsasiki

- 1 gurka
- 5 dl turkisk yoghurt 10 %
- Färsk mynta, örtsalt och peppar
- 2 dl riven fetaost
- 3 vitlöksklyftor

Rödbets- och myntasallad

5 medelstora rödbetor

200 gr hyvlad fetaost

1 dl strimlad mynta

200 gr späda salladsblad mangold mache eller liknande

Dressing (5 msk vit balsamvinäger + 2 msk solrosolja + 2 msk engelsk senap + salt, peppar)

Båtpotatis

Ca 12 potatisar

Olivolja

Havssalt sea meldon

1 Kruka rosmarin

Gör så här:

1. Blanda alla ingredienserna till en smidig smet och forma färsen till 16 biffar. Stek i stekpanna tills de fått en fin färg och servera genast.
2. Blanda yoghurt, vitlök och riven fetaost. Skala och kärna ur gurkan och riv den på grövre delen på rivjärnet och krama ur vattnet. Rör ned gurkan i yoghurtblandningen och smaka av med salt, peppar och myntablåd.
3. Koka rödbetorna halvmjuka i saltat vatten. Skala och skär i stavar.
4. Skala potatisen och skär den i båtar. Lägg på en plåt och pensla med olivolja. Salta och strö över rosmarin. Kör i ugnen ca 25 minuter.

Servera rödbetorna tillsammans med rödbetstavarna och den hyvlade fetan och ringla dressingen över.