

Bifteki

Detta behövs

1,5 kg lamm- eller nötfärs
3 ägg
300 g getost
4 vitlöksklyftor
5 tsk oregano
2 tsk timjan
rivet skal av 2 citron
salt och svartpeppar
olja att steka i

Gör så här.

Sätt ugnen på 150 grader
Blanda färsen med äggen och kryddorna till en smidig smet.
Dela smeten i 10 lika stora delar.
Dela varje del i två delar och forma dem till bollar som sedan plattas ut
Lägg ost på en del och lägg den andra ovanpå.
Tryck till runt kanterna och forma till biffar.
Hetta upp oljan i en stekpanna på medelvärme.
Stek biffarna gyllenbruna på båda sidorna.
Lägg biffarna i en ugnsfast form och ställ dem i ugnen i 5-10 minuter.

Serveras med tzatziki och rostad potatis.

Tzatziki

Detta behövs

1 liter naturell yoghurt
2 gurkor
10 vitlöksklyftor
3 tsk olivolja
3 tsk pressad citronsaft
salt och malen vitpeppar
kaffefilter

Gör så här.

Häll yoghurten i ett kaffefilter och låt den stå 1 timme så att vasslen rinner av.

Skala gurkan och grovriv den på ett rivjärn. Blanda rivet med salt och låt den ligga i 5 minuter och sedan rinna av genom en trådsil.

Blanda gurkmoset med yoghurten. Smaksätt din tzatziki med pressad vitlök, eventuellt mer salt, peppar, pressad citron och olivolja

Rostad potatis.

20 potatisar
2 msk finrivet citronskal
4 msk färskpressad citronjuice
oregano
olivolja
salt

Gör så här.

Sätt ugnen på 225 grader

Dela potatisen på längden. Blanda med 3 msk olja och salt.

Lägg potatisen på en ugnsplåt med snittytan upp. Rosta dem i ugnen tills de är mjuka och fått färg, ca 25 minuter.

Blanda citronskal och citronjuice med olivolja och oregano.

Häll dressingen över potatisen vid servering.

Garnera med färsk oregano.