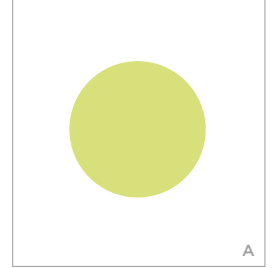




Köttfärsbiff med salladsost grovt potatismos och tomatsallad

25-35 minuter



Potatis



Rödlök



Nötfärs



Panko Ströbröd



Grekisk Salladsost



Biffomat



Tomat



Basilika



Citron

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter. Var även noggrann med att tvätta händer och köksredskap direkt efter hantering av rått kött och rå fisk.

Köksredskap

Skärbräda, stekpanna, kastrull, durkslag, bunke

Skafterivaror

Salt, peppar, olivolja, ägg, smör

Ingredienser

	2 Pers.	4 Pers.
Potatis	500 g	1000 g
Rödlök	½ st	1 st
Nötfärs	250 g	500 g
Panko ströbröd 13)	30 g	50 g
Ägg* 8)	1 st	2 st
Grekisk salladsost 7)	½ st	1 st
Biffmat	1 st	2 st
Tomat, Grön	1 st	2 st
Basilika	1 påse	1 påse
Citron	1 st	1 st
Smör* 7)	efter smak & behov	
Salt*, Peppar*, Olivolja*	efter smak & behov	

*Skafterivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 703 g
Energi	411 kJ/98 kcal	2885 kJ/690 kcal
Fett	4 g	27 g
Varav mättat fett	2 g	13 g
Kolhydrat	9 g	65 g
Varav sockerarter	3 g	22 g
Protein	6 g	43 g
Fiber	1 g	8 g
Salt	0,2 g	1,3 g

Allergener

7) Mjölk **8)** Ägg **13)** Gluten

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.

Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2020-V41



Koka potatis

Koka upp **vatten*** i en medelstor kastrull.

Halvera **potatis**. Tillsätt en nypa **salt*** till vattnet och sjud **potatisen** i 20-25 min.



Förbered tomatsallad

Skiva **tomater** tunt och placera dem på en tallrik. Strö över **rödlök** [1 msk, 2 pers | 2 msk, 4 pers], krydda med en nypa **salt*** och **peppar***. Pryd med ett par **basilikablada** och finhacka resten.

Riv **citronzest** tills du har en generös nypa och dela **citronen** i klyftor.

VIKTIGT: Glöm inte att skrubba citronen innan du river zesten.

Hello bifftomater!

De är stora, kompakta och saftiga med söt smak. Lätta att skära utan att fröna rinner ut. Smakar fantastiskt stekta eller grillade.



Blanda färs

Finhacka **rödlök**.

Blanda **rödlök** [1 msk, 2 pers | 2 msk, 4 pers], **nötfärs**, **panko**, **ägg***, **salt*** och **peppar*** samt smulad **salladsost** [½ paket, 2 pers] i en bunke.

Forma **färsen** till jämnhöjda **biffar**, ca 2 cm tjocka.



Laga potatismos

Väl färdigkokt, häll av vattnet och lägg tillbaka **potatisen** i kastrullen. Mosa den tillsammans med **citronzest**, **hackad basilika**, en generös klick **smör***, en nypa **salt*** och **peppar***.



Stek biffar

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stekpanna på medelhög värme. Stek **biffarna** i 5-6 min på varje sida, eller tills de har fått en fin yta och är genomstekta.

VIKTIGT: Biffarna är färdiglagade när köttet är genomstekt och utan inslag av rosa.



6. Servera

Fördela **köttfärsbiffarna**, **potatismosen** och **tomatsalladen** mellan era tallrikar. Servera med **citronklyftor** vid sidan av.

Smaklig måltid!