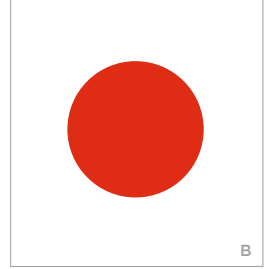




# Persiljebiffar med krispig sallad och krämig potatissallad

35-45 minuter



Potatis



Rödlök



Kruspersilja



Citron



Nötfärs



Gräddfil



Rädisor



Gemsallad

## 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, rivjärn, skålar

## Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, ägg, vetemjöl

## Ingredienser

	2 Pers.	4 Pers.
Potatis	500 g	1000 g
Rödlök	1 st	2 st
Kruspersilja	1 påse	1 påse
Citron	1 st	1 st
Nötfärs	250 g	500 g
Vetemjöl* <b>13)</b>	2 msk	4 msk
Ägg* <b>8)</b>	1 st	2 st
Salt*	½ tsk	1 tsk
Rädisor	½ påse	1 påse
Gemsallad	1 st	1 st
Gräddfil <b>7)</b>	150 g	300 g
Salt*, Peppar*, Olivolja*	efter smak & behov	

\*Skafferivaror

## Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 626 g
Energi	402 kJ/96 kcal	2515 kJ/601 kcal
Fett	3 g	22 g
Varav mättat fett	2 g	10 g
Kolhydrat	10 g	63 g
Varav sockerarter	3 g	20 g
Protein	6 g	38 g
Fiber	1 g	6 g
Salt	0,2 g	1,0 g

## Allergener

**7) Mjök 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](mailto:hej@hellofresh.se)  
2020-V46



## 1 Koka potatis

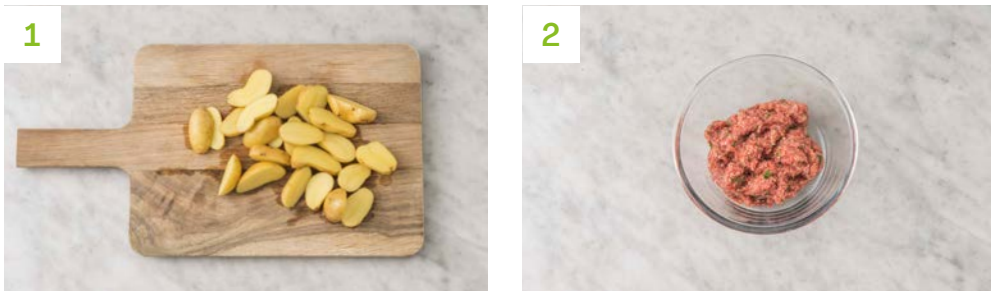
Dela **potatis** (skalning valfritt) på **hälften**. Lägg halvorna i en stor kastrull och täck med **vatten**. Krydda med en nypa **salt\*** och låt koka upp.

Sänk värmen och låt sjuda i 20-25 min.



## 4 Förbered sallad

Skiva **rädisor** [½ påse, 2 pers] och **gemsallad** tunt. Blanda dem i en skål tillsammans med en skvätt **olivolja\*** och **citronjuice**. Krydda med en nypa **salt\*** och **peppar\***.



## 2 Blanda köttfärs

Skiva **rödlök** tunt. Finhacka **persilja**.

Riv **citronzest** och dela **citronen** i klyftor.

Blanda **nötfärs**, **vetemjöl\***, **ägg\***, **salt\*** [½ tsk, 2 pers, | 1 tsk, 4 pers] och **hälften** av **persiljan** i en skål.

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



## 5 Blanda potatissallad

Häll av **potatisen** när den är färdigkokt. Blanda den sedan med **citronzest**, **hälften** av **gräddfilen** och den resterande **persiljan** (spara lite till garnering). Smaksätt med en nypa **salt\*** och **peppar\***.



## 3 Stek biffar

Forma **färsen** till jämnstora **biffar** - en *biff per person*.

Hetta upp en skvätt **olivolja\*** i en stekpanna på medelvärme. Fräs **rödlök** i 3-4 min tills den mjukat.

Fös **löken** åt sidan i pannan och stek **biffarna** i 4-5 min på varje sida tills de är genomstekta.

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



## 6 Servera

Lägg upp en **persiljebiff**, **lök** och **krämig potatissallad** på varje tallrik tillsammans med **krispig sallad**.

Garnera med **persilja** och servera med **resterande gräddfil** och **citronklyftor** vid sidan av.

## Smaklig måltid!

Hello Rädisor!

Den heta och pikanta smaken beror på att rädisor innehåller senapsolja som känns igen från både senap och pepparrot.