

Grekiska färsbiffar 4 port

400 g nötfärs
1 vitlöksklyfta
½ dl finhackad persilja
rivet skal av ½ citron
1 msk hackad färsk mynta
1 tsk salt
Vitpeppar
1 tsk flytande margarin till stekning

Lägg färsen i en bunke. Skala vitlöken och riv den fint och blanda ner i färsen tillsammans med de övriga ingredienserna. Forma färsen till avlånga färsbiffar och stek dem vackert gyllenbruna.

Tips går bra att ugnsteka dem tillsammans med potatisen. Gör så här smörj en ugnssäkerform lägg ner biffarna låt steka i ugnen ca 15 – 20 minuter i 225°C.

Grekisk citronpotatis 4 port

12 potatisar
1 citron
½ - 1 tsk salt
1 msk olivolja
1 tsk rosmarin

Sätt ugnen på 225°C. Borsta och skölj potatisen. Skär den i klyftor och lägg den på en plåt klädd med bakplåtspapper. Pressa över citron, droppa över oljan och strö över salt och finfördelad rosmarin. Tillaga potatisen mitt i ugnen i ca 30 minuter.

Källa: Mat för liv och lust Eliasson och Lindeberg

Tsatsiki 4 port

3 dl naturell yoghurt
ca 12 - 15 cm gurka
1 – 2 vitlöksklyftor ½ tsk salt
svartpeppar

Häll yoghurten i ett kaffefilter och låt rinna av i ca 30 minuter. Skala gurkan och riv den grovt blanda i 1 krm salt låt även denna blandning rinna av i ett kaffefilter eller i en sil ca 20 minuter. Blanda gurkan med yoghurten, pressa i vitlöken och tillsätt salt och svartpeppar blanda om väl.

Servera nykokta morötter och broccoli till.