

Pinjenötsbiffar med fetakräm

Dammade av ett gammalt recept till middag som följt med i många år. Pinjenötsbiffar med fetakräm och ugnstrostade rotsaker. Så smidigt att allt reder sig själv i ugnen. Om du inte har färska kryddor till hands går det lika bra med frysta. Likadant med rotsakerna brukar jag improvisera och ta det jag har hemma. Det är även gott med squash och olika sorters paprika.



Pinjenötsbiffar med fetakräm och ugnsrostade rotsaker

4 portioner

600 g nötfärs

1/2 dl grädde

1 ägg

Salt & svartpeppar

1 vitlöksklyfta

1/2 kruka färsk basilika

5 soltorkade tomater i olja

50 g pinjenötter

Potatis

Morötter

Rödlök

Fetakräm

200 g fetaost

1 burk crème fraiche

1/2 kruka basilika

4 soltorkade tomater i olja

Salt & svartpeppar

GÖR SÅ HÄR: Sätt ugnen på 200 grader. Blanda nötfärs, grädde, ägg, salt och svartpeppar i en skål. Hacka vitlök, basilika och soltorkade tomater fint och blanda ner i färsen. Tillsätt pinjenötterna och forma färsen till biffar och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper.

Skär potatis och lök i klyftor samt morötterna i stavar. Lägg på en annan ugnsplåt med bakplåtspapper. Häll lite olivolja över och strö på salt, svartpeppar och torkad basilika. Ställ in bägge plåtarna i ugnen ca i 20 minuter. Byt plats på plåtarna efter halva tiden.

Smula fetaosten och blanda med crème fraiche i en skål. Hacka basilika och soltorkade tomater fint och blanda med fetakrämen. Smaka av med salt och svartpeppar. Servera biffarna med ugnsrostade rotsaker och en klick fetakräm.