

Recept

Evas goda rödbetsbiffar

Ingredienser

4 färska rödbetor
2 palsternackor
3 kokta potatisar
1 rödlök
salt & peppar
2 ägg
örtkryddor

Gör så här

Skala och riv rödbetorna, palsternackorna och de kokta potatisarna. Skala och hacka löken. Blanda ihop alla ingredienserna med ägg, salt & peppar (ev. lite ströbröd, om smeten är för lös). Forma till små biffar och stek i smör 2-3 min/sida.

Tzatziki

Blanda 1 riven gurka med 4dl yoghurt, vitlök, salt och peppar efter smak. Håll kallt före servering.

