

Recept

Guldgula rotfruktsbiffar

Ingredienser

2 palsternackor
1 bit rotselleri
2 morötter
1 gul lök
8 kokta potatisar
1 vitlöksklyfta
hackad gräslök
salt och peppar
2 dl ströbröd
olja till stekning

Gör så här

Skala och riv lök, palsternacka, rotselleri och morötter. Riv den kokta potatisen grovt. Blanda och smaka av med vitlök, hackad gräslök, salt och peppar. Om blandningen känns stabbig, tunna ut den med lite vatten. Forma till biffar och stek 2–3 minuter per sida, tills biffarna har fått en guldgul färg.

Myntasås

Blanda 2 dl grekisk eller turkisk yoghurt med 1 msk finhackad färsk mynta och 1 tsk socker.

