

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Lammfärsbiff med citron, klyftpotatis och rökt paprikamajonnäs



Lammfärsbiff med citron, klyftpotatis och rökt paprikamajonnäs

 Gilla 0

[Dela](#)

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En smakrik lammfärsbiff med klyftpotatis, rökig paprikamajonnäs och en sallad på haricot verts och rödlök.

Så här gör du:

1. Blanda färsen med ägg, riven vitlök, citronskal och fint smulad fetaost. Smaka upp färsen med salt och svartpeppar. Låt vila i kyl till senare.
2. Klyfta potatisen och lägg på en plåt. Ringla över lite olja, salt och peppar och kör i ugnen på 200C tills fin färg, ca 30-40 min.
3. Blanda majonnäs med paprikapulver och rökt paprikapulver efter smak, smaka upp med salt och lite pressad citronjuice.
4. Skär av ändarna på haricots verts och lägg på en plåt tillsammans med strimlad rödlök. Ringla över lite olja och kör i ugnen på 200C 10-15 min. Salta.
5. Forma färsen till biffar och stek i panna med smör och olja, ca 5 min på varje sida eller tills de har innertemp på ca 60C.

Lägg upp allt på tallriken och toppa haricots vertsen och löken med lite extra fetaost och hackad persilja.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept: [Alto Pina Reserva >>](#)

Receptet är för två personer.

- 500gr lammfärs
- 1 ägg + 1 äggula
- 1 klyfta vitlök
- Zest från 1 citron
- 100gr fetaost
- 4st fasta potatisar
- 1 påse haricots verts
- 1 rödlök
- 1 kruka persilja
- 1dl majonnäs (hemgjord eller Hellman's)
- Paprikapulver
- Rökt paprikapulver
- Citronsaff (från citronen)

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

[Nästa steg >>](#)