KÖTT

Grillad ?evap?i?i med rösti & tillbehör

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

?evap?i?i är en köttfärsrätt som liknar köttfärsjärpar men har sitt ursprung från Balkan länderna. Min variant av rätten serverar jag tillsammans med rösti, hackad rå lök, ajvar och creme fraiche. En riktigt grym smakkombination som jag rekommenderar er att testa!

Du kan med fördel förbereda köttfärsröran några timmar innan och förvara i kylskåp.

INGREDIENSER

800 gram nötfärs eller blandfärs
1 matsked sambal oelek
0.5-1 deciliter kolsyrat vatten
3 teskedar bakpulver
2-3 stycken vitlöksklyftor
1-2 stycken gul lök (kan uteslutas)
1 knippe färsk persilja (kan uteslutas)

salt och peppar
paprikapulver
4 portioner fast potatis
rapsolja och smör till stekning

Tillbehör

2 deciliter creme fraiche
2 deciliter ajvar relish
2 stycken gul lök

Garnering

bladpersilja

GÖR SÅ HÄR

1. Ta fram en bunke och lägg i färsen. Tillsätt pressad vitlök, lök, sambal oelek och kryddor. Blanda ihop. Häll ner kolsyrat vatten och bakpulver. Knåda färsen ordentligt några minuter. Låt stå i kylskåpet.

2. Ta fram en bunke. Riv potatisen och pressa ur vattnet. Krydda potatisen med salt, svartpeppar och vitpeppar. Blanda runt. Stek på medelvärme i olja och smör tills potatisen får en gyllenbrun färg på båda sidor.

3. Ta fram köttfärsröran. Smörj fingrarna med lite olja och forma färsen till avlånga bollar. Trä bollarna på grillspett och grilla cirka 3 minuter på varje sida. Servera med rösti, hackad lök, ajvar och creme fraiche. Smaklig måltid!