



KÖTT

Bbq nötbiffar american style

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **4**



En lite godare nötfärsbiff med tzatziki och örtekryddade klyftpotatis.

INGREDIENSER

nötfärsbiffarna

800 gram nötfärs
0.5 dl barbecuesås
2 paket bbq bacon american style
salt & svartpeppar

klyftpotatis

8 stycken mellanstora potatisar
2 msk olivolja
flingsalt rosmarin timjan vitlökspulver

Tzatziki

4 dl grekisk yoghurt



1 stycken solo vitlök
0.5 strimlad gurka
1 msk olivolja
0.5 tsk vitlökspulver
salt & svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med tzatzikin. Riv gurkan på rivjärn eller använd en julienne mandolin. Krama ur vätskan från gurkan och blanda gurkan med yoghurten, pressad vitlök, vitlökspulvret, oljan, salt & peppar. Ställ in i kylan.
- 2** Skala potatisarna och dela dem i klyftor. Skölj och torka dem torra. Om du har en actifry kör du potatisen i den tillsammans med olja och kryddor ca 40 minuter. Annars blandar du potatisen med olja och kryddor, lägger på en ugnsplåt och sätter in i ugnen på 200 grader (varmluft) ca 40 minuter. Potatisen ska få en fin gyllene färg.
- 3** Blanda färsen med barbequesåsen, salt & peppar. Forma till 8 ovala biffar och linda in dem i ett eller två bacon beroende hur stora du vill ha dem. Stek dem i lite olivolja tills de fått en vacker färg.
- 4** Lägg över dem i en ugnform och ställ in i ugnen 200 grader varmluft ca 10 minuter.
- 5** Lägg upp biffarna på en tallrik tillsammans med den rostade potatisen, tzatziki en god sallad och barbecuesås (kung markatta är jättegod).