



VEGETARISK

Rödbetsbiffar med getostcrème

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **2-4**



Jag tycker om när rödbetsbiffarna har lite höjd, alltså snarare biffar än råakor ? då känns det mer matigt. Jag har kryddat dem med sumak som är en turkisk syrlig krydda med lätt salt ton som passar utmärkt till rödbetor, men även till fisk och fågel. Den finns i de flesta större butiker. Rödbetor och getost är dessutom en alldeles lysande kombination. Tycker du dock inte om getost så kan du byta ut den mot t ex feta.



INGREDIENSER

500 g rödbetor
1 st gul lök
2 st ägg
1 msk maizena majsstärkelse
1 tsk mald sumak
1 msk hackad mynta
salt och peppar
1 msk smör
50 g getost
2 dl creme fraiche
rosmarin

1 msk honung

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och riv rödbetor och lök grovt. Blanda med ägg, majsstärkelse, sumak, mynta, salt och peppar.
- 2** Forma till biffar och stek biffarna i smör i en stekpanna ca 2 min på varje sida.
- 3** Kör getost, crème fraîche, rosmarin, salt och honung i matberedare till en fin kräm och servera till biffarna.

Foto: www.cedell.se