



VEGETARISK

Grönsaksbiffar med sötpotatisgratäng

Kock: **Per Morberg** Tid: **80 min** Portioner: **4**



Varför heter det biffar när det är grönsaker?



INGREDIENSER

Grönsaksbiffar

200 g hackad förvälld grönkål
1-2 potatisar
1 liten palsternacka, 100 g
50 g gröna bönor
1 dl hackade örter, t.ex. basilika, oregano, salvia
2 ägg
1 dl dinkelmjöl, fullkorn
salt och svart peppar

Sötpotatisgratäng

2 sötpotatisar, ca 700 g

300 g potatis
3 dl vispgrädde
2 dl mjölk
1 gul lök
1 röd chilifrukt
1 vitlöksklyfta
1 dl riven ost
salt och peppar
rapsolja till stekning

Tillbehör

3 dl riven rättika
2-3 tsk risvinäger
bladpersilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 200°. Börja med gratängen. Skala och skär sötpotatisen och potatisen i cirka 3 mm tjocka skivor och koka dem halvmjuka i grädden och mjölken, cirka 5 minuter.
- 2** Skala och hacka löken. Dela, kärna ur och strimla chilin.
- 3** Blanda löken och chilin med potatisen. Skala och pressa ner vitlöksklyftan. Salta och peppra. Häll blandningen i en smord ugnform, strö över osten och grädda gratängen mitt i ugnen i 30-40 minuter.
- 4** Krama ut vätskan ur grönkålen. Skala och grovriv potatis och palsternacka, finstrimla bönorna. Lägg allt i en bunke, tillsätt de hackade örterna och blanda runt. Rör ner äggen, strö över mjölet och blanda väl. Salta och peppra.
- 5** Forma grönsaksblandningen till biffar och stek dem på medelvärme i rapsolja i cirka 5 minuter på varje sida.
- 6** Blanda rättikan med risvinägern och servera den som tillbehör till biffarna och sötpotatisgratängen. Garnera med persilja.