VEGETARISK

Rödbetsbiffar med ramslöksaioli

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Trender komma och gå men ramslök torde bestå. Här har ni ett av mina absoluta favoritrecept från min nya kokbok Så gott som grönt!

INGREDIENSER

Rödbetsbiffar
2 stycken finrivna kokta potatisar
5 stycken finrivna koka rödbetor
2 deciliter kokt quinoa
1 stycken ägg
2 matskedar kapris
1 stycken finstrimlad salladslök
0.5 deciliter fiberhavregryn

Hamburgerbröd
25 gram jäst
0.5 liter vatten
0.5 deciliter skummjölkspulver
1 matsked salt

7 deciliter vetemjöl
2 deciliter grahamsmjöl

Ramslöksaioli
1 stycken äggula
1 matsked fransk senap
3 deciliter vanlig rapsolja
1 ask ramslök (200 gram eller motsvarande mängd gräslök och 2 vitlöksklyftor)
salt
citronsaft

GÖR SÅ HÄR

1. Rödbetsbiffar Blanda allt och låt stå en halvtimme så att havregrynen sväller. Forma biffar och stek sakta i panna.

2. HamburgerbrödBlanda för hand eller i maskin. Låt jäsa 1 timme. Forma bullar och låt jäsa i en halvtimme. Doppa i solrosfrön. Grädda i 20 minuter i 180 grader (varmluftsugn) eller 200 grader vanlig ugn.

3. RamsläksaioliMixa ramslöken med varm olja (60 grader) i 10 minuter. Sila bort ramslöken. Vispa ihop äggulan med senapen, gärna med elvisp. Häll i oljan, lite i taget tills aiolin tjocknat. Smaka av med salt och citronsaft.