

Græske Frikadeller med Grillstegt Spidskål & Rødbedetzatziki

Tilberedelsestid: ca. 40 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
400 g	Hakket kalv og flæsk , 7%
600 g	Rødbeder, øko - (gram)
1 stk	Spidskål
200 dl	creme fraiche light
1 fed	Hvidløg til dressing
1 stk	Citron - økologisk
2 tsk	Krydderimix (Rosmarin & Timian)
2 fed	Hvidløg til fars

	DET SKAL DU SELV HAVE
	Fedtstof til stegning
1 stk.	Æg
1 dl	Havregryn
1 dl	Mælk
	Salt & Peber

Tilberedning:

1. FARS

Pil hvidløg. Rør en fars af det hakkede kød, æg, havregryn, mælk, salt og peber, presset hvidløg samt krydderimix.

Lad farsen hvile i 10-15 minutter.

2. FRIKADELLER

Form aflange frikadeller og steg dem på en pande i lidt fedtstof i ca. 3-4 minutter på hver side.

3. RØDBEDETZATZIKI

Vask citron. Skræl og riv rødbederne på et rivejern. Lav en dressing af creme fraiche, citronskal, ½-1 presset fed hvidløg (smag til hvor meget du gerne vil have i) salt og peber. Vend rødbederne ned i dressingen og smag til.

4. SPIDSKÅL

Rens og skær spidskålet i kvarte. Tænd grillen eller brun fedtstof på en grillpande eller normal pande. Steg spidskålen ved mellem-høj varme til det får brune stegeflader. Vend det og steg på de andre sider. Drys med salt og peber og dryp citron saft over.

5. SERVÉR

Servér græske frikadeller med stegt spidskål og rødbede tzatziki.

Velbekomme.