

## Inköpslista v.11

2 purjolökar  
1 röd lök  
7 vitlöksklyftor  
1 gurka  
isbergssallad (till chorizo-pastan)  
” en god sallad” (till fläskytterfilén)  
1 kg blandade rotsaker (till fläskytterfilén)  
200g champinjoner  
bladpersilja (1/2 dl)

1 msk oxfond  
1/2 msk balsamvinäger  
1 dl vitt vin (matlagningsvin går bra)  
1 förp krossade tomater av god sort  
färsk pasta, gärna tagliatelle

140g bacon

smör och olja att steka i  
olivolja  
3 dl grädde  
2 dl tjock yoghurt  
150g fetaost

salt  
vit- och svartpeppar  
timjan  
rosmarin  
cayennepeppar

## *Fetaostfyllda 4p*

### *älgfärsbiffar med tzaziki*

#### *Klyftpotatis*

1 kg potatis  
olja  
salt och svartpeppar  
kryddor som t.ex. rosmarin, timjan

1 gurka  
2 dl tjock yoghurt  
1 vitlöksklyfta  
salt och peppar  
olivolja

150g fetaost  
500g älgfärs  
1 ägg  
smör  
salt och svartpeppar

#### *Tillbehör*

en god sallad

Sätt ugnen på 225 grader.

Tvätta potatisen och skär den i klyftor. Blanda olja och kryddor blanda runt med potatisklyftorna på en plåt. Baka i ugnen till de har fått färg och är mjuka inuti, ca 40 minuter. Vänd runt efter ca 10 min.

Riv gurkan grovt. Blanda med yoghurt och pressad vitlök och smaka av med salt och peppar. Ringla över olivolja precis innan servering.

Smula sönder fetaosten i en bunke, blanda med färsen och ägget och krydda med salt och svartpeppar. Stek en provbiff och smaka av med salt och peppar. Forma resten av biffarna.

Stek biffarna i smör på medelhög temperatur några minuter på varje sida, eller till en innetemperatur av 56 grader. Låt dem vila i en ugnform med folie på till potatisen är klar.

Servera de fetaostfyllda älgfärsbiffarna med tzaziki, klyftpotatis och en god sallad.