



[www.vartskafferisverige.se](http://www.vartskafferisverige.se)

## ***Rödbetsbiffar (10 portioner, ca 18 st.)***

### ***Du behöver:***

*800 gr skalade, grovrivna rödbetor*

*1 dl finhackad purjolök, 150 gr smulad chèvreost*

*2 ägg, 5 msk mjöl, 1 tsk salt*

*0,5 dl rapsolja*

### ***Till servering:***

*Grönsallad gärna med hackade nötter och hallonvinegrette*

### ***Gör så här:***

*Blanda alla ingredienser utom rapsoljan i en bunke. Hetta upp en stekpanna med rapsoljan i och klicka ut smeten, ca ½ dl till varje bit.*

*Bryn biffarna i omgångar tills de fått färg, ca 2 min på varje sida.*

*Lägg dem i en ugnform och stek färdigt i ugnen i ca 10 min.*

*Servera med sallad och ev. dressing.*