

Varmrätt 2013

Kryddiga färsspett med varm sallad, 6 personer.

Varm sallad

750 g broccoli
Coctailtomater (en ask)
1,5 st Rödlök
75 g pepparsalami
1 tsk örtsalt, lite svartpeppar
Ca 400g kalamataoliver utan kärna
225 g fetaost
3 vitlöksklyftor
3 msk balsamvinäger
9 msk olja
Färsk basilika en kruka

Färsspett

800 g nötfärs
1 stor finhackad rödlök
1 urkärnad, hackad röd chilli
2 ägg
2 msk potatismjöl
4 msk vatten
4 msk olja till pensling
1 tsk salt
1 tsk svartpeppar
Grillpinnar

Vitlökssås

Creme Fraise 2dl
Majonäs 0,5 dl
2 vitlöksklyftor
salt
svartpeppar
1 msk flytande honung

Varm sallad

Koka broccolin ca 2-3 minuter, håll av vattnet. Dela tomaterna. Strimla salamin. Blanda Broccoli, tomater, salami, och oliver i en ugnssäker form. Salta, peppra, och smula över fetaosten.

Hacka eller pressa vitlöken, blanda den med olja och vinäger i en kastrull och hetta upp. Häll dressingen över grönsakerna.

Sätt in i ugn på 225 grader tills osten fått färg, ca 5 minuter. Strö över basilika.

Färsspett

Blanda färsen först med salt, sedan med resten av ingredienserna till en fast och smidig smet. Ställ den gärna i kylan i ca 30 min, innan den formas till ovala biffar. Trä dem på blötlagda pinnar. Pensla med olja och stek eller grilla dem runt om tills de är genomstekta, ca 5-10 minuter.

Vitlökssåsen

Hacka vitlöksklyftorna och blanda ihop alla ingredienser, salta och peppra efter behag, ställ i kylan tills serveringen!