
Stegt tykstegsbøf med græsk kartoffelsalat

Det skal du bruge

- 1 pakke tykstegsbøffer
- Salt og peber
- Hvidløgpulver (eller frisk hvidløg)
- Vindruekerneolie
- Små kartofler
- 1 glas oliven
- 1 bøtte feta
- Soltørrede tomater
- Friske tomater
- 1 rødløg
- Frisk timian (valgfrit)

Sådan gør du

- Brun bøfferne godt af i vindruekerneolie.
- Krydr med salt, peber og hvidløgpulver.
- Har du frisk hvidløg, timian og en klat smør, så brug det – det løfter smagen endnu mere.
- Bag kartoflerne ved 200 grader i ca. 15 minutter.
- Del dem, mens de stadig er lune.
- Vend kartoflerne med oliven, feta, soltørrede tomater, friske tomater og fintsnittet rødløg.
- Er du lige så glad for feta som jeg er, så kom endelig lidt ekstra i.
- Skær bøfferne i skiver og server dem oven på den lune, pikante kartoffelsalat.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen

