

Morotsbiffar med smulad fetaost.

Recept på matiga morotsbiffar som med lite smulad fetaost blir en perfekt start på minglet.



4 PORTIONER



25 MIN

Tilltugg

Smårätter

Tapas

Grönsaksrätter

Vegetariskt

Ingredienser:

Ca 600 g morötter

1 liten röd lök

Färsk basilika

2 ägg

4 msk vetemjöl

100 g fetaost

1/2 msk citron

Salt och svartpeppar

Olja att steka i

Gör så här:

1. Riv morötterna. Finhacka lök och basilika. Blanda allt i en bunke tillsammans med ägg, vetemjöl, citron, salt och peppar. Rör om väl.

2. Hetta upp en stekpanna med olja i. Forma morotsröran till små biffar med hjälp av händerna. Stek på medelvärme tills dina morotsbiffar har fått fin yta på båda sidor.

3. Lägg upp morotsbiffarna på ett fat, smula över fetaosten och finhacka basilika.

Fler läckra recept på mingelmat:

[Päronsnittar med halloumi >](#)

[Rödbetshummus med stekt libabröd >](#)



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Xanté Sparkling & Pear

Systembolagsnummer: 77569

99,00 kr

Till dessa morotsbiffar med fetaost tycker jag vi håller upp ett par glas av Xanté Sparkling & Pear. Drycken är ett kärleksbarn mellan päronlikören Xanté och ett sprakande vin från Emilia Romagna i Italien. Drycken har en fin doft av mogna päron.

Utskrift