

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 och pinchos

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.



Spara i lista

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.

Fler läckra recept på mingelmat:



Rödbetshummus med stekt libabröd.

folk o folks matskribent Linnéa tipsar om den bästa mingelmaten att bjuda gästerna på innan middagen. Här är recept på rödbetshummus med stekt libabröd.

[Läs mer](#)



Päronsnittar med halloumi.

En innovativ och spännande mingelrätt med päron och stekt halloumi. Så gott och så enkelt!

[Läs mer](#)



Xanté Sparkling & Pear i ny, festlig vinterdesign i limiterad upplaga.

Nu släpps den populära drycken i en limiterad vinterdesign i Systembolagets ordinarie sortiment.

[Läs mer](#)



Vegetariska tilltugg till prosecco.

Friterad zucchini med 3 sorters såser: vitlöksdipp, srirachadipp och tryffelmajjo. Prova även receptet på brynt, vispat smör på bröd eller kex.

Läs mer

Utskrift