

Lammfärsbiff med rispilaff, yoghurt och majs



4
port

45
min

Ingredienser:

300 g lammfärs och 200 g blandfärs
1 ägg
1 finhackad gullök
1 finhackad klyfta vitlök
2 msk ströbröd + 4 msk vatten
2 msk matolja att steka i

4 dl råris
4 tomater i olika färger
2 kvistar koriander
1 dl Green Giant majsorn
1 msk olivolja
1½ dl matlagningsyoghurt



Gör så här:

Lammfärsbiffar:

Blanda ströbröd och vatten och låt svälla i 5 min. Riv löken fin på rivjärn. Blanda i 1 tsk salt med färsen, blanda väl. Vänd i ströbröd och lök. Stek och smaka av med salt och peppar. Forma färsen till 4 biffar och stek i olja till gyllenbrun färg, baka klara i ugn på 150 grader i ca 12 min.

Rispilaff:

Koka riset.
Skär tomaterna i grova tärningar och finhacka koriander.
Värm riset med olivolja i teflonpanna och vänd i grönsakerna.
Krydda med salt och peppar.
Servera matlagningsyoghurt till.