

GRÆSKE FRIKADELLER

Dette er alle tiders opskrift på græske frikadeller og hjemmelavede kartoffelstave.

Til

- 400 g hakket kalvekød (eller lammekød eller halvt af hver)
- 1 æg
- 2 spsk hvedemel
- 1 dl mælk
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 3 spsk rosmarin
- 75 g feta
- salt
- peber
- 1 spsk olivenolie

Kartoffelstave

- 4 bagekartofler
- 2 tsk tørret rosmarin
- groft salt

Tomatsalat

- 500 g tomater
- 1 løg
- frisk basilikum

Dressing

- 1 spsk olivenolie
- 1 spsk æbleeddike
- 1 spsk vand
- ½ tsk dijonsennep
- salt
- peber

Tilbehør

- groft brød

Hak løg og hvidløg fint. Rør kødet sammen med æg, mel, mælk, løg, hvidløg, rosmarin og smuldret feta. Krydr med salt og peber, men pas på med for meget salt, da feta i sig selv er ret salt.

Lad farsen hvile en halv times tid. Form farsen til frikadeller og steg dem gyldne på begge sider i olien på en varm pande.

Skræl kartoflerne og skær dem i stave. Fordel dem i et ildfast fad. Drys med rosmarin og salt, og bag dem ved 225 grader i ca. en halv time.



Tomatsalat:

Skær tomaterne i skiver og læg skiverne på en tallerken eller et fad. Skær løget i skiver. Læg løgringene oven på tomatskiverne. Pynt med hakket basilikum.

Dressing:

Rør alle ingredienserne sammen og hæld dressingen over tomatsalaten.

Server frikadellerne med kartoffelstave, tomatsalat og brød.