



Chilibiff med gurkyoghurt och pommes strips

Ingredienser 4 personer

600 g	nötfärs
2 msk	currypasta, röd eller grön
1 st	ägg
1 tsk	salt
1 dl	vatten
2 msk	smör

Gurkyoghurt

1 st	gurka, färsk
1 burk	matyoghurt, (2 dl)
1 krm	salt

Tillbehör

800 g	pommes strips, en påse
-------	------------------------

Tillagning

Genom att röra smeten väl binds vattnet, och du undviker att biffarna vätskar sig i stekpannan.

1. Sätt ugnen på 225°. Ugnsbaka pommes stripsen enligt anvisningen på förpackningen.
2. Blanda currypasta, ägg, salt och vatten i en bunke. Blanda ner köttfärsen och rör tills färsen binder vattnet.
3. Forma 8 biffar à ca 80 g. Stek biffarna på medelvärme 3–4 min på var sida.
4. Tärna gurkan i cm-stora kuber. Blanda drygt hälften med yoghurt och salt.
5. Servera biffarna med pommes strips, gurkyoghurt och lite extra gurka i kuber.