



Köttfärsbiff med squash och citron

Ingredienser 2 personer

250 g	nötfärs
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
0,5 st	liten squash
1 msk	smör

Gremolata

1 msk	citronskal, rivet
2 msk	bladpersilja, finhackad
2 st	vitlösklyftor

Till servering

tomatsås, färdigköpt svampravioli

Tillagning

Gremolata är den goda blandningen med persilja, vitlök och citron. Detta blandas ner i köttfärsen som steks i små biffar med en squashskiva nertryckt i färsen.

1. Börja med gremolatan. Tvätta och riv citronen. Skölj och torka bladpersiljan. Hacka bladpersiljan och vitlöken. Blanda samman.
2. Blanda ner gremolatan i färsen tillsammans med salt och peppar.
3. Skär squashen i 6-8 skivor. Gör köttfärsbiffar och lägg dem på var sin skiva squash och tryck till.
4. Stek köttfärsbiffarna ca 3 minuter på färssidan och lika länge på squashesidan.
5. Servera med tomatsås, svampravioli eller ris.