

# Biff med feta- och chilipepparrotstopping

4 port.

## Ingredienser:

400-600 gram biff av nöt  
smör till stekning  
salt  
peppar

## Topping

1 pkt fetaost 150 gram  
1-2 msk chilipepparrotvisp  
Cajom

## Serivering

färsk timjan några kvistar  
1 pkt Baby leaf sallad eller  
annan valfri sallad  
bakpotatis eller annat  
valfritt tillbehör

## Gör så här:

Blanda ihop ingredienserna till toppingen. Salta och peppra köttet. Stek i smör till önskad tillagning (rare, medium, well done). Lägg upp köttbitarna på varsin tallrik och toppa med feta- och chilipepparrotsröran. Dekorera med färsk timjan. Servera med en god sallad och t.ex. bakpotatis.

## Fler tips!

Tag en matsked visp med chilli på ägghalvor lägg på räkor och en dill kvist och voila!  
Blanda med smör rulla ihop in i frysen och ni har färdigt grillsmör.



# Biff med feta- och chilipepparrotstopping

4 port.

## Ingredienser:

400-600 gram biff av nöt  
smör till stekning  
salt  
peppar

## Topping

1 pkt fetaost 150 gram  
1-2 msk chilipepparrotvisp  
Cajom

## Serivering

färsk timjan några kvistar  
1 pkt Baby leaf sallad eller  
annan valfri sallad  
bakpotatis eller annat  
valfritt tillbehör

## Gör så här:

Blanda ihop ingredienserna till toppingen. Salta och peppra köttet. Stek i smör till önskad tillagning (rare, medium, well done). Lägg upp köttbitarna på varsin tallrik och toppa med feta- och chilipepparrotsröran. Dekorera med färsk timjan. Servera med en god sallad och t.ex. bakpotatis.

## Fler tips!

Tag en matsked visp med chilli på ägghalvor lägg på räkor och en dill kvist och voila!  
Blanda med smör rulla ihop in i frysen och ni har färdigt grillsmör.



# Biff med feta- och chilipepparrotstopping

4 port.

## Ingredienser:

400-600 gram biff av nöt  
smör till stekning  
salt  
peppar

## Topping

1 pkt fetaost 150 gram  
1-2 msk chilipepparrotvisp  
Cajom

## Serivering

färsk timjan några kvistar  
1 pkt Baby leaf sallad eller  
annan valfri sallad  
bakpotatis eller annat  
valfritt tillbehör

## Gör så här:

Blanda ihop ingredienserna till toppingen. Salta och peppra köttet. Stek i smör till önskad tillagning (rare, medium, well done). Lägg upp köttbitarna på varsin tallrik och toppa med feta- och chilipepparrotsröran. Dekorera med färsk timjan. Servera med en god sallad och t.ex. bakpotatis.

## Fler tips!

Tag en matsked visp med chilli på ägghalvor lägg på räkor och en dill kvist och voila!  
Blanda med smör rulla ihop in i frysen och ni har färdigt grillsmör.



# Biff med feta- och chilipepparrotstopping

4 port.

## Ingredienser:

400-600 gram biff av nöt  
smör till stekning  
salt  
peppar

## Topping

1 pkt fetaost 150 gram  
1-2 msk chilipepparrotvisp  
Cajom

## Serivering

färsk timjan några kvistar  
1 pkt Baby leaf sallad eller  
annan valfri sallad  
bakpotatis eller annat  
valfritt tillbehör

## Gör så här:

Blanda ihop ingredienserna till toppingen. Salta och peppra köttet. Stek i smör till önskad tillagning (rare, medium, well done). Lägg upp köttbitarna på varsin tallrik och toppa med feta- och chilipepparrotsröran. Dekorera med färsk timjan. Servera med en god sallad och t.ex. bakpotatis.

## Fler tips!

Tag en matsked visp med chilli på ägghalvor lägg på räkor och en dill kvist och voila!  
Blanda med smör rulla ihop in i frysen och ni har färdigt grillsmör.

