

Majrova-, kål- och potatisbiffar med koriander

4 port.

Ingredienser:

2 st potatisar, stora
500 g majrova, ca 2 st stora
200 g grönkål, grovt hackad
2 msk vetemjöl
1 klyfta vitlök
1 krk koriander, färsk, hackad
smör
Olivolja
salt
Chilimajonnäs
4 msk majonnäs
1 msk sweet chilisås

Gör så här:

Koka potatis och majrova i saltat vatten i 10 minuter. Ta upp och låt svalna. Lägg ner grönkålen i samma vatten och koka 4 minuter. Låt svalna. Riv potatisen och majrova grovt och lägg i en skål. Pressa ut vattnet ur grönkålen och lägg sedan i skålen. Tillsätt mjöl, vitlök och koriander och blanda. Forma blandningen till 12 st biffar. Stek i smör och olja i 5 minuter på varje sida tills de är gyllbruna. Blanda ingredienserna till såsen. Servera biffarna med såsen och dekorera ev. med lite färska korianderblad.



Majrova-, kål- och potatisbiffar med koriander

4 port.

Ingredienser:

2 st potatisar, stora
500 g majrova, ca 2 st stora
200 g grönkål, grovt hackad
2 msk vetemjöl
1 klyfta vitlök
1 krk koriander, färsk, hackad
smör
Olivolja
salt
Chilimajonnäs
4 msk majonnäs
1 msk sweet chilisås

Gör så här:

Koka potatis och majrova i saltat vatten i 10 minuter. Ta upp och låt svalna. Lägg ner grönkålen i samma vatten och koka 4 minuter. Låt svalna. Riv potatisen och majrova grovt och lägg i en skål. Pressa ut vattnet ur grönkålen och lägg sedan i skålen. Tillsätt mjöl, vitlök och koriander och blanda. Forma blandningen till 12 st biffar. Stek i smör och olja i 5 minuter på varje sida tills de är gyllbruna. Blanda ingredienserna till såsen. Servera biffarna med såsen och dekorera ev. med lite färska korianderblad.



Majrova-, kål- och potatisbiffar med koriander

4 port.

Ingredienser:

2 st potatisar, stora
500 g majrova, ca 2 st stora
200 g grönkål, grovt hackad
2 msk vetemjöl
1 klyfta vitlök
1 krk koriander, färsk, hackad
smör
Olivolja
salt
Chilimajonnäs
4 msk majonnäs
1 msk sweet chilisås

Gör så här:

Koka potatis och majrova i saltat vatten i 10 minuter. Ta upp och låt svalna. Lägg ner grönkålen i samma vatten och koka 4 minuter. Låt svalna. Riv potatisen och majrova grovt och lägg i en skål. Pressa ut vattnet ur grönkålen och lägg sedan i skålen. Tillsätt mjöl, vitlök och koriander och blanda. Forma blandningen till 12 st biffar. Stek i smör och olja i 5 minuter på varje sida tills de är gyllbruna. Blanda ingredienserna till såsen. Servera biffarna med såsen och dekorera ev. med lite färska korianderblad.



Majrova-, kål- och potatisbiffar med koriander

4 port.

Ingredienser:

2 st potatisar, stora
500 g majrova, ca 2 st stora
200 g grönkål, grovt hackad
2 msk vetemjöl
1 klyfta vitlök
1 krk koriander, färsk, hackad
smör
Olivolja
salt
Chilimajonnäs
4 msk majonnäs
1 msk sweet chilisås

Gör så här:

Koka potatis och majrova i saltat vatten i 10 minuter. Ta upp och låt svalna. Lägg ner grönkålen i samma vatten och koka 4 minuter. Låt svalna. Riv potatisen och majrova grovt och lägg i en skål. Pressa ut vattnet ur grönkålen och lägg sedan i skålen. Tillsätt mjöl, vitlök och koriander och blanda. Forma blandningen till 12 st biffar. Stek i smör och olja i 5 minuter på varje sida tills de är gyllbruna. Blanda ingredienserna till såsen. Servera biffarna med såsen och dekorera ev. med lite färska korianderblad.

