

Oppskrift

Kjøttkaker med urter, pinjekjerner og feta, servert med rød bulgur



Smuldre fetaosten, finhakk hvitløk og chili, og bland det med kjøttdeigen og resten av ingrediensene. Form deigen til runde kaker. Legg kjøttkakene på bakepapir på et stekebrett og stek de ovnen i ca. 15 minutter på 200 °C.

2

Finhakk sjalottløk og stek den blank i nøytral olje. Ha i bulgur og stek videre i et par minutter.

Tilsett resten av ingrediensene og la det koke i ca. 15 minutter. Smak til med salt og en skje god olivenolje.

Server gjerne med brød og tzatziki til.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttdeig av Storfe Storp



Ingredienser

Kjøttkaker

Gilde Kjøttdeig

600 g

Kjøttkaker

Rød bulgur

Fetaost	100 g
Pinjekjerner	30 g
Frisk mynte, grovhakket	2 ss
Tørket oregano	1 ss
Hvitløksfedd	2 stk
Rød Chili	0,5 stk
Vann	0,5 dl

Salt og pepper

Rød bulgur

Sjalottløk	50 g
Bulgur	2 dl
Vann	2 dl
Kyllingkraft	2 dl
Tomatpuré	3 ss
Olivenolje	1 ss

Salt