

Oppskrift

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



1

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 Storpk Pk



Ingredienser

Kjøttkaker

Gilde Kjøttdeig 600 g

Fetaost 100 g

Pinjekjerner 30 g

Kjøttkaker

Rød bulgur

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	