

Rødbedebøffer

ca. 60 stk

Ingredienser

3125 g rødbede
25 æg
1875 g feta
1000g glutenfri havregryn
5 rødløg
13 fed hvidløg
225g sesamfrø
20g spidskommen
Salt – ca. 200g
Peber

Fremgangsmåde

- ☞ Mos osten med en gaffel
- ☞ Snit rødløg fint eller riv det, pres hvidløget
- ☞ Riv rødbederne groft
- ☞ Bland ost, rødbede, havregryn, æg, løg, hvidløg, sesam og spidskommen grundigt – smag til med salt og peber
- ☞ Farsen skal være sammenhængende, så juster evt. med flere havregryn
- ☞ Sæt farsen på køl i min. 30 minutter
- ☞ Form rødbedefarsen til bøffer
- ☞ Pensl rødbedebøfferne med olie

Det lægges som tynde bøffer på bagepapir.

Bages i ovn, ca 190 grader, ca 15 minutter.