


Herbaria

Grekisk grilltårta med Heureka!



Ekologisk gourmetserie - recept av Konrad Geiger Grekisk grilltårta med Heureka! och Cajun Spices

Till 4–6 personer:



(Förberedelsestid: 40 min / tillagningstid: 8 min /
dragningsstid: 6 tim)

500 g köttfärs (t ex från fågel), 1 msk Heureka!
(Herbaria), 4 msk olivolja, 3 kvisttomater, 1 knippa
salladslök, 80 g svarta kärnfria oliver, 250 g fetaost,
2,5 dl gräddfil, 250 g färskost, 1 tsk mald Cajun Spices
(Herbaria), 1 litet vitkålshuvud, 5 vetetortillas
(ca 25 cm Ø), 250 g kesella (10 %), 1,5 dl yoghurt,
½ slanggurka, 1 tsk örtvinäger, 1 tsk dillskott,
1 vitlöksklyfta, finhackad, havssalt

Dessutom behövs: springform, en grill med lock

Blanda kesella och yoghurt och låt det rinna av i ett kaffefilter i ca 6 tim. **Blanda köttfärs och Heureka!** Låt vila 5 min. Dela i fyra bitar och kavla ut dem så tunt som möjligt till rundlar. Stek rundlarna en och en i en teflonstekpanna med 2 msk olivolja vid hög värme. Låt svalna och riv dem i stora bitar. **Skär tomaterna** i fyra klyftor, kärna ur dem och hacka tomatköttet fint. Putsa salladslökarna och skiva dem tunt. Lägg 12 oliver åt sidan och hacka resten grovt. Smula fetaosten. Rör ut färskosten med gräddfil och krydda med Cajun Spices från kvarnen. Ta undan 3 msk och blanda resten med de förberedda ingredienserna. **Strimla vitkålen fint.** Lägg en tortilla i en springform, bred på ostmassa. Fördela kött och vitkål ovanpå och upprepa tills alla ingredienser använts, avsluta med en tortilla. Täck tårtan med folie och lägg något tungt på den. **Skala gurkan**, riv den och salta lätt. Pressa ur saften efter en timme. Skala och hacka vitlöksklyftan. Blanda med kesella/ yoghurt, resten av olivoljan, vinäger och dill, och salta. **Hetta upp en grill med lock** till 250°. Grilla tårtan på gallret (se till att all kol och glöd är undanskrapad och ligger vid sidorna) i ca 8 min, med stängt lock. Vänd den en gång. Garnera med resten av oliverna och krämen och servera med tzatziki.

Du hittar fler läckra recept på www.alltgott.se

Importör: munchmedia, herbaria@munchmedia.se, 070 938 55 53