

## Lammfärsbiffar med ratatouille

### För 4 personer

600 gram lammfärs  
1 vitlösklyfta  
1/3 purjolök  
½ chilifrukt  
2 krm malen spiskummin  
1 tsk salt  
2 krm svartpeppar  
1 ägg  
2 msk ströbröd  
½ dl kolsyrat mineralvatten  
1 msk färsk hackad koriander  
2 msk olivolja

### Ratatouille:

1 gul lök  
1 stor aubergine  
2 gröna paprikor  
1 zucchini  
8 tomater  
5 vitlösklyftor  
1 dl olivolja  
1 krm timjan  
1 msk tomatpuré  
Salt och peppar

---

1. Skala och finhacka vitlöken, finhacka purjon. Kärna ur och finhacka chilin.
2. Blanda ihop alla ingredienser utom olja till en jämn smet och låt vila 10 minuter.
3. Forma smeten till biffar. Hetta upp oljan i stekpanna. Stek biffarna på medelstark värme ca 5 minuter per sida.
4. Ratatouille: Skala och skiva löken tunt. Skiva aubergine tunt. Skär paprikorna i strimlor. Skiva zucchinin. Skålla och skala tomaterna och dela och kärna ur dem. Skala vitlösklyftorna.
5. Hetta upp olja i stekpanna och stek lök, aubergine, paprika och pressad vitlök ca 5 minuter. Tillsätt zucchini, tomater, timjan och tomatpuré. Smaka av med salt och peppar.