

Μπιφτέκια αλλιώτικα, με βασιλικό και κεφαλοτύρι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



photo: Μαριλίτα Χατζηβασιλείου

της Μαριλίτας Χατζηβασιλείου

Τα μπιφτέκια είναι ένα φαγητό με το οποίο πάντοτε πειραματίζομαι. Μου αρέσει να δοκιμάζω παραλλαγές τους και συνήθως το αποτέλεσμα είναι πολύ νόστιμο, ό,τι και αν κάνω! Σε γενικές γραμμές έχω καταλήξει στο ότι τα αυγά τα “σφίγγουν”, το ψωμί, ή η γλουτένη σε οποιαδήποτε μορφή της, τα αφρατεύει, όπως και το ξύδι, το τσίπουρο και η ντομάτα. Εδώ σας παραθέτω μια συνταγή μου πολύ νόστιμη και απλή. Το κεφαλοτύρι, ο βασιλικός και το φρέσκο κρεμμύδι δίνουν μια υπέροχη

γεύση. Το σουμάκ είναι ένα μπαχαρικό της ανατολής, με έντονη γεύση λεμονιού, που ταιριάζει απίστευτα με όλα τα είδη κρέατος. Εδώ το χρησιμοποιώ και στις πατάτες φούρνου με φλούδα λεμονιού που συνοδεύουν τα μπιφτέκια.

Υλικά:

- **1 κιλό κιμά μοσχαρίσιο ή ½ μοσχαρίσιο και ½ χοιρινό**
- **2-3 φρέσκα κρεμμυδάκια**
- **4-5 φύλλα πλατύφυλλου βασιλικού**
- **2 μέτριες ντομάτες**
- **1 κ.σ. μουστάρδα και άλλη μία για το τέλος**
- **1 κούπα κεφαλοτύρι τριμμένο - περίπου 200 γρ. - και λίγο ακόμα για το τέλος**
- **1 κ.γ. σουμάκ** (μπαχαρικό που υπάρχει στα περισσότερα μεγάλα σουπερμάρκετ-εάν δεν βρείτε, αντικαταστήστε το με λίγο ξύσμα λεμονιού)
- **1 κ.γ. ξύδι** - κατά προτίμηση μηλόξυδο
- **1 κ.σ. ελαιόλαδο και λίγο ακόμα για το τέλος**
- **½ κούπα νερό**
- **χυμό από 1 λεμόνι**
- **αλάτι, πιπέρι**

Για τις πατάτες:

- **1½-2 κιλά πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες κυδωνάτες**
- **1 λεμόνι**
- **1 κ.σ. μουστάρδα**
- **1-2 κ.γ. σουμάκ**
- **4-5 κ.σ. ελαιόλαδο**
- **1 κούπα νερό**
- **αλάτι, πιπέρι**

Οδηγίες:

Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 200 βαθμούς Κελσίου. Καθαρίζουμε τις ντομάτες, τα κρεμμυδάκια - κόβοντας το πράσινο τους μέρος - και τον βασιλικό πλένοντάς τον. Τα τοποθετούμε όλα μαζί σε ένα μπλέντερ και ψιλοκόβουμε.

Σε ένα μεγάλο μπολ τοποθετούμε τον κιμά, το ελαιόλαδο, τη μουστάρδα, το σουμάκ και όλα τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από το νερό και τον χυμό λεμονιού, και

Ζυμώνουμε για περίπου 20 λεπτά. Πλάθουμε μπιφτέκια και τα τοποθετούμε σε ένα μεγάλο ταψί. Σε ένα δεύτερο μπολ ανακατεύουμε το νερό με την υπόλοιπη μουστάρδα, τον χυμό λεμονιού και το ελαιόλαδο και περιχύνουμε τα μπιφτέκια. Τα πασπαλίζουμε με λίγο τυρί ακόμα. Ψήνουμε για περίπου 30 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν αρκετά και να είναι καλά ψημένα μέσα.

Για τις πατάτες:

Τοποθετούμε τις πατάτες σε ένα πυρέξ. Στίβουμε το λεμόνι και κόβουμε τη φλούδα του σε λωρίδες, τις οποίες τοποθετούμε στις γωνιές του πυρέξ. Η φλούδα δίνει πολύ νόστιμη γεύση που πικρίζει αναλόγως την ποσότητα, οπότε εσείς αποφασίζετε πόση θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το ελαιόλαδο, το νερό, τον χυμό λεμονιού και τη μουστάρδα και περιχύνουμε τις πατάτες. Πασπαλίζουμε με το σουμάκ και λίγο θυμάρι εαν θέλουμε. Ψήνουμε, μαζί με τα μπιφτέκια, για περίπου 1 ώρα.

* Η Μαριλίτα Χατζηβασιλείου διατηρεί το blog Gourmelita

Πηγή: bostanistas.gr