

Μπιφτεκάκια με κρέμα τυριού και γκρεμολάτα

Υλικά

- 1kg μοσχαρίσιος κιμάς
- **125g Combi Μπιφτέκι New (Κωδ. 45510)**
- 20g ελαιόλαδο
- 250g νερό
- 500g κουνουπίδι
- Αλάτι-πιπέρι

Γκρεμολάτα condiment

- 1 ματσάκι μαϊντανός πολύ λεπτοκομμένος
- Ξύσμα από 2 λεμόνια
- **1 κ. γ. Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- **10g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)**

Για την κρέμα τυριού

- 2 πατάτες βρασμένες σε πουρέ
- 100g κρέμα γάλακτος αγελάδος
- **150g Cheddar Sauce (Κωδ. 55139)**

Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε σύμφωνα με τις οδηγίες τα μπιφτεκια με το Μείγμα Combi. Σε μπλέντερ τρίβουμε τους ανθούς από το κουνουπίδι να πάρουν τη μορφή κους κους.
2. Πλάθουμε σε μπιφτεκάκια των 100g και ψήνουμε σε grill.
3. Ανακατεύουμε τα υλικά της γκρεμολάτα.
4. Σε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο και σοτάρουμε λίγο κρεμμύδι ψιλοκομμένο. Μόλις μαραθεί προσθέτουμε το κουνουπίδι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 1 λεπτό. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, αλατοπιπερώνουμε και αρωματίζουμε με μια κουταλιά της σούπας από τη γκρεμολάτα.
5. Σε μια κασαρόλα ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και προσθέτουμε τις πατάτες περασμένες από λεπτή σίτα. Ανακατεύουμε καλά και τέλος προσθέτουμε την Cheddar Sauce να ενσωματωθεί. Διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι.
6. Σερβίρουμε τα μπιφτεκάκια με το κους κους και την κρέμα τυριού, και από πάνω μια μεγάλη κουταλιά από τη γκρεμολάτα.