



M unkebo
M and
M ad, der simrer

28. januar 2020

Hovedret

Hakkebøf (4 personer).

Ingredienser: 600 g hakket oksekød, 4 spsk olie, 2 stk. løg (store), 4 dl bouillon, ½ dl mælk, 1 smule sovsekulør, 2 spsk maizena, 4 spsk vand, ½ tsk. hvidvinseddike, 1 knivspids sukker, 1 tsk. salt, 1 knivspids peber, 1,2 kg kartofler.

Fremgangsmåde:

Kog kartoflerne i vand med 1 tsk. salt. Form farsen til fire bøffer.

Pil og halver løgene og skær dem i skiver. Varm 2 spsk. olie op på en pande og steg løgene ved høj varme i nogle minutter, lad dem derefter simre for middel varme.

Varm 2 spsk. olie op på en anden pande og steg bøfferne i ca. fire minutter på hver side, afhængig af, hvordan I ønsker bøffen stegt.

Tag bøfferne af varmen og drys dem godt med salt og peber. Kog panden af med boullonen og tilsæt kulør, hvidvinseddike og sukker. Rør vand og maizena godt sammen og jævn sovsen med blandingen, mens du rører godt rundt.

Tilsæt mælken, smag sovsen til med salt og peber.

Drys lidt salt og peber over løgene. Hvis de ikke er helt så bløde, som du godt kan lide dem, kan du tilsætte et par spsk. vand og lad det koge væk. Det blødgør løgene.

Server hakkebøfferne med kogte kartofler, bløde løg og saucen.

Du kan servere syltede agurker eller asier til hakkebøffen. Eller en grøn salat.

