



Hakkebøf med løg- og tomatsovs – og pandestegning – en kunst..!

Kogte pillede kartofler

1 stort løg

1 ds hakkede tomater

400 g hakket oksekød

Smør/olie

Løget skrælles og skæres i **tynde** skiver.

Skær først en lille fod på siden af løget, så det ikke glider når det skæres. Svitses i en lille gryde til de er klare og gennemsigtige

Tilsæt 1 ds tomater.

Salt/peber og svag varme

80g hakket oksekød pr.
person

1 løg

15 g smør og 1-2 ss olie.

Et skærebræt fugtes med koldt vand.

Bøfferne formes ved hjælp af hænderne og en smørekniv. De skal være sammenhængende, flade og **helt** runde

Sæt en pande på pladen og varm den op. Når den er varm, kommes olien på panden. Når den er varm tilsættes smørret. Når det har "snakket af", lægges bøfferne på, og der skrues ned på 5. Bøfferne vendes med en stegegaffel og en paletkniv. IKKE STIKKE I VARMT KØD. Bøfferne skal have 2½ minutter på hver side.

Når bøfferne er færdigstegt, lægges de mellem 2 tallerkener og holdes varme.

750 g pillekartofler

2 tsk salt

Kartofler sættes over i en passende gryde lige dækket med koldt vand og 2 tsk. Salt. Når de koger skal de have 20 minutter.

Overhældes kort med koldt vand, så de ikke brænder *alt* for meget. Pilles med urtekniven. Lægges mellem en dyb og en flad tallerken, så kartoflerne kan holde sig lidt varme.

1½ gulerod revet til hver
person i gruppen

Saften af ½ citron

2 tsk sukker

De revne gulerødder blandes med citron og sukker. Trækker i køleskab minimum et kvarter.

