

Hakkebøf med bløde løg

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

Hakkebøffer med bløde løg

- 400 g oksekød
- 2 store løg
- 2 spsk. smør
- 1 spsk. balsamicoeddike
- Salt og peber

Syltede agurker

- ½ agurk
- 1 dl eddike
- 4 spsk. sukker

Brun sauce

- 1 spsk. smør
- 1 spsk. mel
- 1 dl kogevand fra kartoflerne
- 1 dl fløde
- Salt og peber
- ½ tsk. kulør
- 1 spsk. eddike

Desuden

- 600 g kartofler
- lidt syltede rødbeder
- evt. lidt pak Choi
- persille som drys

Sådan gør du

1. Start med at koge kartoflerne i saltet vand, de skal have små 20 minutters tid alt efter størrelse, tjek efter 15 minutter om de slipper gafflen når man stikker i dem.
2. Imens kartoflerne koger, kan du tilberede bløde løg og syltede agurker.
3. Varm eddike og sukker op i en gryde til sukkeret smelter. Snit agurker i skiver, som kommes på et glas. Hæld eddiken over og lad dem stå til der er mad.
4. Snit løg i ringe og steg dem i en smule olie på en pande i 10 minutter ved middelvarme, til de bliver bløde.
5. Fortsæt imens med bøfferne. Form disse ud af oksekødet. Pres dem godt flade og krydr med salt og peber på begge sider.

6. Steg bøfferne i godt med olie eller smør i 3-4 minutter på hver side og tag dem af panden.
7. Tilbage til de bløde løg: tilføj efter de 10 minutter smør og lad det smelte, derefter tilsættes balsimocoeddike, salt og peber, giv dem yderligt 5 minutter.
8. På den pande bøfferne stegte på, tilsættes først lidt smør, som smeltes.
9. Kom så mel ved og pisk det til en klump. Hæld kogevandet fra kartoflerne lidt af gangen på panden, mens du rører klumpen mere og mere flydende.
10. Kom så fløde ved og rør.
11. Tilføj kulør, og smag til med lidt eddike og salt og peber
12. Skær rødbeder i tern og giv pak choi et hurtigt opkog. Jeg kasserer enderne og skærer dem over på lags. Læg dem i en dåb tallerken med kogende vand over. Efter 5 minutters tid kasseres vandet og pak choi kan serveres.
13. Nu skal det hele serveres: bøffer, de bløde løg oven på. Kartofler, saucen, de syltede agurker og rødbede og pak choi til. Krydr det hele og drys med hakket persille.