

Milionbøf og kartoffelmos

Opskrift til 4 portioner

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15-20 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

Kartoffelmos

- 700 g kartofler koges i letsaltet vand
- 50 g smør
- 1 dl fløde eller mælk
- salt og peber

Milionbøf

- 1 løg eller rødløg
- 1 bladselleri (striml)
- 2 gulerødder
- Olie eller smør til stegning
- 1 pakke hakket oksekød (400 g)
- 1 okse bouillonterning opløst i 4 dl vand
- 4-5 laurbærblade
- godt med salt og peber
- 1 spsk. hvedemel opløst i 1/2 dl vand
- 3 spsk. brun kulør

Servering: syltede agurker

- 1/2 agurk
- 1/2 dl vand
- 1 dl eddike
- 3 spsk. sukker

Sådan gør du

SYLTEDE AGURKER (laves som det første)

- Skær agurker i tynde skiver og kom dem i et marmeladeglas
- Kog eddike, sukker og vand op et par minutter til sukkeret er opløst
- Hæld det over de syltede agurker og lad det trække ind til de skal serveres til retten

KARTOFFELMOS

- Skræl kartofler og skær dem ud i lidt mindre stykker.
- Kog dem i letsaltet vand til de er møre
- Mos dem groft med en gaffel i en skål
- Kom smør, mælk/fløde og salt og peber ved og pisk med en elpisker

MILIONBØF

- Hak løg og selleri i små stykker og riv gulerødderne
- Kom lidt olie eller smør på en dyb pande eller wok og svits grøntsagerne af her i
- Kom så hakket oksekød ved og vend det rundt i 4-5 minutter til det er brunet (det skal ikke være gennemstegt)
- Hæld så bouillonvand ved og kom laurbærblade samt salt og peber ved.
- Lad det simre i 10 minutters tid
- Bland mel og vand sammen og jævn retten med dette
- Rør lidt kulør i for farven skyld og smag det til inden det serveres med kartoffelmos og de syltede agurker