

Pariserbøf

Opskrift til 4 personer

Her er vores version af super nemme og ganske børnevenlige pariserbøffer. Vi har byttet de rå æggeblommer ud med spejlæg og blot ristet toastbrødene hertil.

Forberedelsestid

10 min

Tilberedelsestid

15 min

Samlet tid

25 min

Ingredienser

- 4 toastbrød (vi brugte fuldkorn)
- 100 g salat (vi brugte feldsalat)
- 400 g hakket oksekød (vi brugte 4-7 %) + olie, salt og paprika
- 100 g syltede rødbeder
- 2 spsk. kapers
- 2 spsk. frisk peberrod (revet)
- 1 lille rødløg
- 1/2 agurk og evt. 1-2 tomater
- 4 æg + olie, salt og paprika
- evt. ketchup, gerne en hjemmelavet

Sådan gør du

- Start med at klargøre dine toppings, ved at skylle, snitte og anrette i skåle (salat, rødbeder, kapers, peberrod, rødløg, agurk og tomat)
- Lav så dine hakkebøffer. Vi dryssede med salt og lidt paprika
- Lav spejlæg. Igen dryssede vi med salt og paprika
- Rist dine toastbrød sprøde
- Så skal det hele bare anrettes og evt. spises en squeeze ketchup ovenpå.