Saftig hakkebøf

Jeg vil starte med at sige, at jeg ikke vil se ned på en hakkebøf, som jeg kender fra min barndom. Jeg synes bare ikke længere, at der er så meget spræl i den….
Derfor laver jeg hakkebøf på en anden måde i dag:

Til 2 personer

200 gr hakket oksekød
2 løg
1 æg
1 stort hvidløg
Salt og peber

Evt. marinade:
1 dl soja
½ dl olie
2 fed presset hvidløg
1 spsk engelsk sauce
Kværnet peber
Lidt tabasco
(denne marinade kan gemmes koldt og bruges til andet kød – eks. koteletter og mørbrad)

Tilbehør: Kartofler og andre grøntsager – gerne ovnstegte.

Bearnaise sauce

Bland oksefarsen med 1 æg, 1 lille hakket løg, presset hvidløg og salt og peber.

Har du lyst at marinere bøfferne, så bland marinaden. Den kan fint genbruges, når den står koldt i køleskabet – eks. i en meljævner.

Lad bøfferne stå i marinaden i ca. 1 time, inden tilberedning. Vendes indimellem. De kan godt blive ”lidt løse i kødet”, og så kan man lade dem dryppe lidt af og derefter vende dem i mel, inden de steges. Det holder lidt på formerne.

Sæt kartofler og grøntsager i ovnen med salt og peber og lidt olie over. 25 – 30 min. ved 200 grader.

Tilbered bearnaise saucen, så den blot skal lunes til sidst.

Skær et løg i skiver og brun dette på en pande. De må ikke branke – blot så de er klaret. Tages af panden.

Steg nu bøfferne ved ikke for stærk varme – ca. 5 min. på hver side. De må ikke steges tørre!

Så er maden klar! Server med rødbeder, eks. syltede rødløg.
Bøfferne er saftige og fulde af smag!

Velbekomme !

https://ullerup.org/opskrifter/