



HOVEDRET

Gratinerede Hakkebøffer med bacon, stegte rødbeder og tilbehør.

Ingredienser bøf:

Antal personer: 4

0,8 kg. Oksekød min. 15 % fedt
4 spsk. Rasp
8 skv. Bacon
1 stk. Løg hakket
250 gr. Champignon
3,5 dl. Fløde 38 %
4 dl. Bouillon
1 spsk. Kartoffelmel
1 ds. Flåede tomater
1 ds. Tomat koncentrat
1 tsk. Oregano
200 gr. Revet ost
1 bdt. Persille
salt, peber,

Ingredienser rødbeder:

4-5 stk. Rødbeder
2 fed Hvidløg
1 kop Eddike
2 spsk. Honning evt. sukker/rørsukker
3 spsk. Olie

Ingredienser salat:

1 stk. Iceberg
½ stk. Agurk
Ca. 200 gr. Tomater gerne små
½ bdt. Radiser

Ingredienser dressing:

4 spsk. Eddike
1 spsk. Balsamico
4 spsk. Olie
2 tsk. Dijon sennep
1 spsk. Honning
1 spsk. Mango chutney
1 fed. Hvidløg
½ tsk. Salt
¼ tsk. Peber



Fremgangsmåde:

Bøffer: Kødet røres med rasp, hakket løg, bouillon, 1 dl. fløde, mel og krydderier, formes til 8 bøffer, en skive bacon lægges omkring og sættes fast med en tandstik. Steg bøffen i hed olie ca. 4 min. på hver side, vendes under stegningen. Anret bøfferne i et ildfast fad. (Gem fedtstoffet på panden)

Rens og skyl champignon, skær dem i kvarte og steg dem på panden, (fra bøfferne), tomater og 2,5 dl. fløde hældes over de stegte champignon, koges godt igennem og hældes derpå over bøfferne. Gem evt. lidt champignon (rå) til at blande i salaten

Drys med lidt rasp, blandet med lidt salt, ost og hakket persille, gratineres i ovnen ca. 5 min.

Rødbeder: Skræl rødbederne og halver dem. Er det store rødbeder så del dem flere gange. Kog dem i et kvarter, hæld vandet fra. Varm en pande op og hæld lidt olie på. Tilsæt 1-2 fed hvidløg og lad det lige simre et minut. Læg rødbederne på og giv dem et par minutter ved middel varme.

Derefter drysser du sukker/rørsukker/honning over rødbederne og en kop eddike. Tilsæt salt og peber og lad det stå let tildækket (evt. med staniol over) ved svag varme i mindst en times tid. Vend dem en gang eller to så de trækker eddikelagen over det hele. Lad dem stå og køle af i panden. Serveres i en skål/fad.

Salat: Skyl alle grønsagerne. Flæk salaten og skær den i passende strimler. Halver tomater, er de ikke små, så i flere stykker, del agurken på langs i ¼ og skær i skiver, radiser skæres i ret tynde skiver. Har du gemt nogle stk. champignon skæres de i skiver. Bland det hele godt i en skål sammen med dressingen.

Dressing: Knus eller riv hvidløget, bland med mangoen og hak det en gang mere, gerne helt fint, tilsæt de andre ingredienser og bland det godt.

Lun flutes i ovnen og skær i skrå skiver.