



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillede grønne hakkebøffer og salat med kartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
½ pk bredbladet persille
½ pk basilikum, frisk
300 g hakket oksekød
½ pose timian
75 g slikærter (sugar snaps)
2 stk tomater
1 stk hjertesalat
2 spsk mayonnaise
½ dl kærnemælk

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Du kan også stege bøfferne på en (grill)pande.
2. Kog kartoflerne i letsaltet vand i 15-20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
3. **Grønne hakkebøffer:** Skyl krydderurterne, dup dem med køkkenrulle og hak dem groft. Tag ¼ fra til dressingen og bland resten med kødet og tørret timian. Form hakkebøffer ca. 1½ cm tykke og krydr med salt og peber. **Grill:** Pensl grillristen med lidt olie. Grill bøfferne på direkte varme, så de får stegeskorpe. Flyt til indirekte varme og steg videre 4-5 min. på hver side til kødet er gennemstegt. **Pande:** Varm lidt olie op på panden ved god varme og brun bøfferne af på begge sider. Skru ned til middel varme og steg videre 4-5 min. på hver side.
4. Hæld vandet fra kartoflerne. Lad dem køle af og skær i både.
5. **Grønt:** Skold ærterne med kogende vand og skyl derefter i iskoldt vand. Skær i mindre stykker. Skyl tomater og salat. Skær tomaterne i både og bræk salat i store stykker.
6. **Dressing:** Rør mayonnaise med kærnemælk og resten af de hakkede krydderurter. Smag til med salt og peber.
7. **Anret:** Bland grønt og kartofler med dressing. Servér til hakkebøfferne.