



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Sennepsbøffer med løgsky, persille og grøntsagsstave

Kartofler

400 g kartofler, små

Sennepsbøffer

300 g hakket oksekød

½ pose rasp

½ dl mælk

1 bæger pasteuriseret æg

1 spsk dijon sennep

Løgsky

1 stk løg

1 tsk sojasauce

½ spsk smør ^b

1 tsk sukker ^b

½ spsk mel ^b

2 dl vand ^b

Servering

½ pk bredbladet persille

1 stk skoleagurk

1 stk gulerod

Det skal du selv have

salt ^b

peber ^b

olie ^b

^b basisvare

- 1. Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2. Sennepsbøffer:** Bland hakkekødet med rasp, mælk, æg, sennep, salt og lidt friskkværnet peber i en skål. Form til en bøf til hver. Varm lidt olie op til god varme på en pande og brun bøfferne ca. 3 min. på hver side. Skru ned og steg videre 5-6 min. til de er gennemstegte. Læg dem på en tallerken og dæk dem til. Gem panden.
- 3. Løgsky:** Pil løg og skær i skiver. Smelt smør på den brugte pande. Kom løg og sukker på og brun ca. 3 min. Drys mel over, tilsæt sojasauce og rør vand i lidt af gangen. Lad det simre ca. 5 min. og smag til med lidt salt.
- 4. Servering:** Skyl persille og agurk. Hak persille fint. Skræl gulerod. Skær agurk og gulerod i stave. Servér sennepsbøffer med løgsky, nykogte kartofler og grøntsagsstave. Top det hele med hakket persille.