



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Rødbedebøf med kartoffelpuré og pæresalat

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
3 stk rødbeder
1 fed hvidløg
1 pose rasp
1 stk æg
1 stk pære
½ stk skalotteløg
75 g salatmix toscana
½ tsk hvidvinseddike
75 g blåskimmelost
1 pose valnøddebrud
1 dl letmælk

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b
mel ^b
smør ^b

^b basisvare

1. Skræl kartofler og kog dem møre i usaltet vand.
2. **Rødbedebøf:** Skræl og riv rødbederne groft. Varm lidt olivenolie og steg de revne rødbeder sammen med presset hvidløg, salt og peber ved middelvarme i ca. 5 min. Lad det køle lidt af og bland med ½ dl mel, rasp og æg (Gem panden til senere).
3. **Pæresalat:** Skær pære i både, skær løg i tynde skiver. Kom det i en skål og bland med salat, ½ tsk olivenolie, hvidvinseddike og salt. Smulder blåskimmelost og valnødder over.
4. Form 2 bøffer pr. person af rødbedefarsen. Kom lidt olivenolie på en pande og steg bøfferne ca. 2 min. på hver side.
5. **Kartoffelpure:** Varm mælk og ½ spsk smør i en lille kasserolle. Hæld vandet fra de kogte kartofler og mos dem med et piskeris eller en håndmixer. **TIP:** Pisk ikke for længe, da mosen da bliver "lang". Bland mælke/smør-blandingen i og smag til med salt og peber.
6. Servér rødbedebøffer med kartoffelpure og pæresalat.