



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hakkebøf med bløde løg og kartoffelmos

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Kartoffelmos

2 stk bagekartofler
1 dl letmælk

Bløde løg

2 stk løg

Hakkebøffer

300 (450)* g hakket oksekød
1 pose oksebouillon
1 pose majsstivelse
2½ dl madlavningsfløde
½ tsk kulør

Broccoli

1 stk broccoli

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Kartoffelmos:** Skræl kartoflerne, skær i store tern ca. 3x3 cm og kog i rigeligt vand uden salt i ca. 15 min.
- 2. Bløde løg:** Pil løg og skær i tynde ringe. Steg dem på en stor pande i lidt olie på middelvarme, så de bliver bløde og tager en smule farve. Vend jævnligt. Læg dem ud i kanten af panden og gør plads til bøfferne.
- 3. Hakkebøffer:** Form kødet til 2 (3)* bøffer på ca. 1½ cm tykkelse og steg dem i lidt olie. Brun ved høj varme ca. 1 min på hver side. Skru ned og steg dem færdige ca. 7 min. på hver side. Kog vand til bouillon og opløs bouillon i ½ dl vand.
- 4. Hakkebøffer i fad:** Læg bøfferne i et fad, top med løg og hold varmt. Rør majsstivelsen med en smule koldt vand. Hæld bouillon på panden og lad det koge op. Tilsæt madlavningsfløde, og lidt kulør, jævn saucen med majsstivelse til en ønsket konsistens. Smag til med salt og peber.
- 5. Broccoli:** Skyl broccoli og del i mindre buketter **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Kog i letsaltet vand ca. 4 min.
- 6. Kartoffelmos, fortsættelse:** Hæld vandet fra kartoflerne. Tilsæt mælk og mos med et piskeris. Smag til med salt og peber.
- 7.** Servér hakkebøfferne toppet med bløde løg, kartoffelmos, broccoli og sovs.