



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Hakkebøffer med bagt græskar og rodfrugtmos

## Det skal du bruge

1 stk bagekartoffel  
1 stk gulerod  
1 stk pastinak  
½ stk butternut græskar  
1 fed hvidløg  
½ tsk chiliflager  
½ pose timian  
300 g hakket oksekød  
1 stk løg  
½ spsk rødvinseddike  
1 pose saltede mandler  
½ pk bredbladet persille

## Det skal du have

olivenolie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
sukker <sup>b</sup>  
smør <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Rodfrugtmos:** Skræl kartoffel, gulerod og pastinak og skær i små stykker. Kog i vand uden salt ca. 15-20 min.
3. **Bagt græskar:** Skyl og skær top og bund af græskaret og del på langs. Skrab kernerne ud med en ske og skær græskaret i grove tern. Kom dem på en bageplade med bagepapir. Pres hvidløg i en skål og bland det med ½ spsk olivenolie, chili, timian, salt og peber. Hæld det hele over græskaret og bland godt rundt. Fordel stykkerne jævnt på pladen og bag ca. 20 min. Vend dem undervejs.
4. **Hakkebøf med løg:** Varm en stegepande op til høj varme med smør eller olie. Form 1 hakkebøf pr. person. Brun bøfferne hurtigt på panden, skru ned til middelvarme og steg dem færdige 5-6 min. på hver side. Krydr med salt og peber og tag bøfferne af. Pil løg og skær i skiver. Steg dem på samme pande ved middelvarme 4-5 min. Tilsæt eddike, ½ spsk sukker og ½ spsk vand og kog det ca. 2 min.
5. **Rodfrugtmos - fortsat:** Hæld kogevandet fra rodfrugterne, men gem ½ dl. Mos med et piskeris og tilsæt 1 spsk smør og evt. kogevand til den ønskede konsistens. Smag til med salt og peber.
6. **Anret:** Hak mandlerne groft og drys dem over græskaret. Skyl og hak persillen groft. Top hakkebøfferne med bløde løg og server med bagt græskar og rodfrugtmos drysset med persille.



## TIPS!

Du behøver ikke skære skrællen af græskaret. Den bliver blød og kan spises, når den bages.