



Frankensteins 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 ^b
salt ^b
peber ^b
sukker ^b
smør ^b

^b 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.