



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Sennepshakkebøf med mos og spidskålsslaw

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
2 stk gulerødder
300 g hakket oksekød
2+1 tsk sennep
½ pose sesamfrø
1 dl creme fraiche 18%
1 spsk rødvinseddike
1 spsk honning
1 stk æble
1 stilk bladselleri
125 g snittet spidskål

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Skræl kartofler og gulerødder og skær dem grove stykker. Kog dem møre i usaltet vand ca. 15 min. i en gryde med låg.
2. **Hakkebøf:** Form én hakkkebøf pr. person. Smør hver af dem med 1 tsk sennep og vend dem i sesamfrø. Varm lidt olie eller smør op på en pande til høj varme. Brun bøfferne hurtigt, skru ned til middel varme og steg færdig 5-6 min. på hver side. Krydr med salt og peber.
3. **Dressing:** Rør creme fraiche, sennep, eddike og honning sammen og smag til med salt og peber.
4. **Spidskålsslaw:** Skyl æble og bladselleri. Del æble i kvarte, fjern kernehus og snit i mindre stykker. Snit selleri i tynde skiver. Vend det i dressing sammen med spidskål.
5. **Mos:** Hæld vandet fra de kogte kartofler og gulerod. Mos dem til en grov konsistens og smag til med salt og peber. Servér hakkkebøffer med mos og spidskålsslaw.