



Billedet kan arvege noget fra opskriften.

Urtebøffer med lynstegte rødder og små kartofler

Det skal du bruge

¾ pk kruspersille
1 pk timian, frisk
½ stk løg
300 g hakket oksekød
400 g kartofler, små
2 stk gulerødder
1 stk rødløg
½ pose valnøddebrud

Det skal du selv have

mel* ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Hak persille og timian hver for sig. Pil og hak alm. løg fint. Rør det med kød, ½ af timianen, ⅓ af persillen, ¼ dl hvedemel og salt sammen. Form til bøffer og krydr med peber.
2. Kog kartoflerne møre i letsaltet vand ca. 15 min.
3. Skræl gulerødder, halvér dem på langs og skær i tynde skiver på skrå. Skær rødløg i tynde både.
4. Steg bøfferne i lidt olie ved middel varme ca. 7-8 min. på hver side.
5. Lynsteg gulerødder og rødløg sammen med resten af timianen i lidt olie ved god varme i ca. 5 min. Kom nødder og kartofler ved og lynsteg ca. 2 min. Krydr med salt, peber og hakket persille.
6. Servér bøfferne med grøntsager og kartofler.

* du kan udskifte ingrediensen med et allergivenligt alternativ