



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hakkebøf med soppsaus og grov potet- og sellerimos

Potet- og sellerimos

350 g poteter
300 g sellerirot
1 ss smør* ^B
1 dl melk* ^B

Ovnsbakte grønnsaker

2 stk rødbeter
2 stk gulrøtter

Hakkebøf

300 g kjøttdeig

Soppsaus

1 pakke soppsaus

Tilbehør

1 bunt bladpersille

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Potet- og sellerimos:** Skrell og kutt potetene i to. Skrell og kutt selleriroten i store biter. Kok potetene og selleriroten i usaltet vann 15–20 minutter, til de er gjennomkokte.
3. **Ovnsbakte grønnsaker:** Skrell og kutt rødbetene og gulrøttene i grove biter. Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er møre.
4. **Potet- og sellerimos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene og sellerien, og la dem dampe av seg i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med 1 dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potet- og sellerimosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
5. **Hakkebøf:** Form kjøttdeigen til to tykke hakkebøfer, og krydre med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stekk hakkebøfene i 2 minutter på hver side. Skru ned til middels varme, og stek bøfene videre i 5–6 minutter på hver side. Snu dem gjerne flere ganger. La hakkebøfene hvile frem til servering.
6. **Soppsaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
7. **Tilbehør:** Skyll persillen, rist av vannet, og grovhakk den. Server persillen til retten.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ