



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bøf Lindstrøm med ovnbagte rodfrugter, peberrodscreme og spejlæg

Ovnbagte rodfrugter

1 stk rødløg
400 g kartofler, små
1 stk pastinak
1 stk gulerod

Bøf Lindstrøm

½ stk rødbede
½ stk rødløg
½ glas kapers
1 spsk dijon sennep
300 g hakket oksekød
½ spsk mel* ^b

Peberrodscreme

½ stk peberrod frisk
1 dl creme fraiche 18%

Spejlæg

2 stk æg

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Ovnbagte rodfrugter:** Pil rødløg og skær i både. Del kartoflerne i halve. Skræl pastinak og gulerod og skær dem i grove stykker. Læg det hele på en bageplade med bagepapir og bland med lidt olie, lidt salt og peber. Bag ca. 20 min. til kartoflerne er møre. Vend i det undervejs.
3. **Bøf Lindstrøm:** Skræl rødbede og riv groft ned i en skål. Pil rødløg og hak det fint. Hæld væden fra kapers og hak groft. Bland begge dele med rødbede, mel og sennep og krydr med salt og peber. Rør kødet i og mix det godt sammen, gerne med hænderne. Form det til én hakkebøf pr. person. Varm en stegepande op til høj varme med lidt olie. Brun bøfferne af ca. 2 min på hver side, så de får stegeskorpe. Tag bøffer af og kom dem i ovnen 3-4 min med kartoflerne. Gem panden til spejlæg.
4. **Peberrodscreme:** Skræl peberrod og riv fint. Bland det med creme fraiche og smag den til med salt og peber.
5. **Spejlæg:** Tør panden af med et stykke køkkenrulle og varm lidt ny olie op. Slå æggene ud på panden når den er godt varm. Steg dem ved middelhøj varme 2-3 min. så blommen stadig er blød. Krydr med salt og peber.
6. **Anret:** Kom spejlæggene oven på bøfferne og servér med bagte rodfrugter og peberrodscreme.

* du kan udskifte ingrediensen med et allergivenligt alternativ



TIPS!

Kom låg på æggene, så tilberedes hinden på blommen.