



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Sennepsbøffer med løgsky, persille og grøntsagsstave

## Kartofler

400 g kartofler, små

## Sennepsbøffer

300 g hakket oksekød  
½ pose rasp  
½ dl mælk  
1 bæger pasteuriseret æg  
1 spsk dijon sennep

## Løgsky

1 stk løg  
1 tsk sojasauce  
½ spsk smør <sup>b</sup>  
1 tsk sukker <sup>b</sup>  
½ spsk mel\* <sup>b</sup>  
2 dl vand <sup>b</sup>

## Servering

½ pk bredbladet persille  
1 stk skoleagurk  
1 stk gulerod

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2. Sennepsbøffer:** Bland hakkekødet med rasp, mælk, æg, sennep, salt og lidt friskkværnet peber i en skål. Form til en bøf til hver. Varm lidt olie op til god varme på en pande og brun bøfferne ca. 3 min. på hver side. Skru ned og steg videre 5-6 min. til de er gennemstegte. Læg dem på en tallerken og dæk dem til. Gem panden.
- 3. Løgsky:** Pil løg og skær i skiver. Smelt smør på den brugte pande. Kom løg og sukker på og brun ca. 3 min. Drys mel over, tilsæt sojasauce og rør vand i lidt af gangen. Lad det simre ca. 5 min. og smag til med lidt salt.
- 4. Servering:** Skyl persille og agurk. Hak persille fint. Skræl gulerod. Skær agurk og gulerod i stave. Servér sennepsbøffer med løgsky, nykogte kartofler og grøntsagsstave. Top det hele med hakket persille.