



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hakkebøf med bløde løg og kartofler

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
300 (450)* g hakket oksekød
2 stk løg
½ pose majsstivelse
1 pose oksebouillon
2½ dl madlavningsfløde
½ tsk kulør
1 stk broccoli
½ dl kogende vand ^b

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
2. **Bløde løg:** Pil løg og skær i tynde ringe. Steg dem på en stor pande i lidt olie ved middelvarme, så de bliver bløde og tager en smule farve. Vend jævnligt. Læg dem ud i kanten af panden og gør plads til bøfferne.
3. **Hakkebøf:** Form kødet til bøffer på ca. 1½ cm tykkelse. Brun dem ved høj varme ca. 1 min på hver side. Skru ned og steg dem færdige ca. 7 min. på hver side. Læg bøfferne i et fad, top med løg og hold varmt.
4. **Majsstivelse:** Rør majsstivelsen med en smule koldt vand.
5. **Brun sovs:** Opløs bouillon i kogende vand. Hæld bouillon på panden og lad det koge op. Tilsæt madlavningsfløde, majsstivelse og lidt kulør og smag til med salt og peber.
6. **Broccoli:** Skyl broccoli og del i mindre buketter **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Kog i letsaltet vand ca. 4 min.
7. Servér hakkebøfferne toppet med bløde løg, kartofler, broccoli og sovs.