



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hakkebøf med stekt løk, salat, ovnsbakte potetskiver og estragonmajones

**Ovnsbakte potetskiver**  
350 g poteter

**Stekt løk**  
1 stk gul løk  
1 ss smør\* <sup>B</sup>  
½ ss sukker <sup>B</sup>

**Hakkebøffer**  
275 g kjøttdeig  
1 ss smør\* <sup>B</sup>

**Salat**  
1 stk fennikel  
1 stk eple  
50 g spinat  
½ stk sitron  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

**Til servering**  
1 pakke estragonmajones

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte potetskiver:** Skyll og kutt potetene i tynne skiver. Fordel potetskivene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Stekt løk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Ha i løken og ½ ss sukker, og stek det i omtrent 5 minutter under omrøring, eller til løken er myk og lett gyllen. Krydre med litt salt og pepper, og ha løken over i en serveringskål.
4. **Hakkebøffer:** Form kjøttdeigen til to tykke hakkebøffer, og krydre med salt og pepper. Varm opp en stekepannen fra steg 3 til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek hakkebøffene i 2 minutter på hver side. Skru ned til middels varme, og stek bøffene videre i 5–6 minutter på hver side. Snu dem gjerne flere ganger. Ta hakkebøffene ut av pannen og la hvile.
5. **Salat:** Skyll og kutt eplet og fennikelen i tynne skiver. Skyll spinaten. Bland det hele sammen i en serveringskål, og vend inn 1 ss olivenolje, sitronsaft, salt og pepper.
6. **Til servering:** Server hakkebøffene med den stekte løken, de ovnsbakte potetene og estragonmajonesen.