



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hakkebøf med stegt spidskål, kartoffelmos og tyttebær

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
½ pose rasp
½+½ dl letmælk
300 g hakket oksekød
1 stk løg
½ stk spidskål
½ pose timian
1 pose tyttebærsyltetøj

Det skal du have

salt ^b
sukker ^b
peber ^b
smør ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 175°C.
2. Skræl kartofler og skær dem i mindre stykker. Kog dem i letsaltet vand til de er møre.
3. **Fars:** Bland rasp og halvdelen af mælken i en skål og lad stå i 1 min. Kom oksekød, salt og peber i og rør det godt sammen.
4. **Hakkebøffer:** Varm en stegepande op med lidt olie. Form 1 bøf pr. person af farsen og brun dem af ved høj varme på begge sider. Kom dem i et ovnfast fad og bag dem 10-14 min. til de er gennemstegte (kernetemperatur 75°C).
5. **Stegt spidskål:** Pil løg og skær i skiver. Tag yderbladene af spidskålet og skær det i tynde strimler. Varm lidt mere olie op på panden. Steg løg og spidskål i 2-3 min. Krydr med timian, lidt sukker og salt. Steg videre i nogle min. til kålen er mør. Læg det i fadet sammen med bøfferne.
6. **Kartoffelmos:** Varm mælk og ½ spsk smør i en kasserolle. Hæld vandet fra kartoflerne og mos dem med et piskeris. Tilsæt mælken lidt ad gangen og smag til med salt og peber.
7. Servér hakkebøfferne med spidskål, kartoffelmos og tyttebærsyltetøj.