

HOVEDRET

Hakkedreng m. bløde løg, kartoffelmos og tomatkompot

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1 kg. Oksefars m. smag
- 1 kg. Kartoffler
- 50 gr. Smør
- 4 stk. Løg
- 2 kop. Mælk
- 1 tsk. Muskatnød stødt
- 4 stk. Tomat store
- 2 stk. Æbler
- 1 ds. Tomater flåede
- 1 glas Peber syltet/røget
- 1 stk. Løg finthakket
- 1 tsk. Mørk farin
- 2 spsk. Hvidvinseddike

Fremgangsmåde: Start med at skrælle kartoflerne, skær dem i mindre stykker og kog dem i 20 min., husk at de skal koges uden salt. Når de er kogte skal de moses sammen med smør, muskatnød og mælk. Smag til med salt og evt. peber.

Pil løgene og skær dem i ikke for tykke skiver. Kom 2-3 spsk. olie på panden, tilsæt løgskiver og ½ kop vand, når vandet er fordampet skru ned for varmen og vend løgene godt så de bliver ensartede brune.

Del kødet i 8 klumper, form den runde, krydr med salt og peber og hak dem til passende tykkelse, vend dem, krydr og hak igen. Kom lidt olie på panden og steg bøfferne, først ved god varme på den ene side, når de er vendt, skrues ned for varmen og steges færdige, pas på de ikke får så meget varme, at de bliver tørre. Skal være lidt svampede når man trykker på dem. Er de hårde er de også tørre.

Tomatkompot:

I stedet for den brune sovs skal vi have tomatkompot til mosen. Skær tomaterne i 1/4, fjern de fleste kerner og skær i mindre tern, skær dåse- og glas tomater/peber i mindre stykker, skræl æbler, fjern kernehus og skær i mindre tern. Kom et par skefulde olie på en pande, svits først tomatern, kom så løg og dåse- glas tomater/peber, æbler, farin og hvidvinseddike på, smages til med krydderier.