



## HOVEDRET

### Pariserbøf m. tilbehør.

#### Ingredienser:

Antal personer: 4-5

Ca. 8-900 gr.	Oksekød hakket 8 - 12%
4 - 5 skv..	Toastbrød
4 - 5 spsk.	Løg finthakket
4 - 5 spsk.	Kapers finthakket
4 - 5 spsk.	Rødbede finthakket
4 - 5 stk.	Æggeblommer (pasteuriserede) til pynt
2 stk.	Æg
	Peberrod revet (efter smag)
	Olie til stegning, salt, peber

**Fremgangsmåde:** Kom farsen i en stor skål. Tilsæt 2 æg (hele), 1 lille tsk. peber og 1 tsk. salt og rør det godt sammen. Del kødet i 4 - 5 portioner og kom en portion på hver skive brød. Tryk det godt fast. Krydr bøfferne med salt og peber. Steg dem med kødsiden nedad 4-6 min. Vend dem og steg brødsiden lysebrun og sprød.

Fordel en blanding af hakket løg, kapers, peberrod og rødbede på bøfferne og læg en æggeblomme i midten, (i en lille tut).