



Recept!

reso.nu

Dansk hackebøf

En bøf med väl hackad dansk

Ingredienser för 4 port

600 g	Nötfärs eller liden fed dansk
1 st	Finhackad schalottenlök
1 st	finhackad vitlöksklyfta
3 mks	chilisås
½ dl	grädde
½ dl	öl
	tabasco
	Salt och svartpeppar
2 st	strimlade gullökar
	smör till stekning
4 st	ägg

Så här gör du:

Blanda färs, schalottenlök, vitlök, chilisås, grädde och öl väl så att du har en smidig, men trött färs, smaka av med salt, svartpeppar och några droppar tabasco. Nu är den danske hackebøfen trött och vill vila i kylan i 10 min. Forma 4 st biffar och stek på båda sidorna, men inte väl så att hackebøfen är mör och lite blodig. Stek löken gyllenbrun i smör och lägg det på varje hackebøf och överst har du stekt ägg. Serveras med stekt katoffel brynt med lite socker och gärna rödkål.