



Pariserbøf



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

INGREDIENSER

800 g hakket oksekød magert
1 finthakket løg
2 spsk finthakket kapers
Salt og peber
Smør til stegning

4 store stykker franskbrød i tykke skiver

Lola Biondi salat el. anden grøn salat
Strimler af gulerødder

TILBEHØR I SMÅ GLAS ELLER SKÅLE

150 g hakket syltet rødbede
2 små finthakket løg
30 g revet peberrod
100 g små kapers

TILBEREDNING

Bland det hakkede kød med hakket løg, kapers, salt og kværnet peber. Form det til 4 store hakkebøffer.

Varm en stor pande op eller 2 små med lidt smør. Og steg bøfferne på begge sider i ca. 3 min til kødet er lige gennemstegt. Må endelig ikke blive for tørt.

Rist brødet på toaster eller i ovn.

4 store tallerkener pyntes med salat og gulerod. Stil de små glas på hver tallerken eller på et fad. Kom brødet på og bøffen oven på. 1 æggeblomme på hver tallerken i en lille skål.

