

9. Hakkebøf med rødbede, kapers og grov sennep

Ingredienser

600 g hakket oksekød
Lidt olie
2 spsk. grov sennep
2 spsk. æbleeddike
6 spsk. kold presset raps olie
400 g rødbeder
1 bakke karse
2 spsk. kapers
2 små skalotteløg
Salt og peber

Vask rødbederne grundigt og kog i en gryde med vand og salt. De skal koge ca. 30-50 minutter. Hæld vandet fra og kom koldt vand på. Smut nu skindet af rødbederne og skær rod og top af. Skær dem i passende stykker.

Rør sennep og eddike sammen med lidt salt, pisk så rapsolie i lidt ad gangen.

Bland rødbederne sammen med skalotteløg skåret i ringe, kapers og karse. Vend det hele sammen med senneps- dressing og smag til med salt og peber.

Det hakkede kød formes til 4 store hakkebøffer og steges i lidt olie ca. 3 minutter på hver side og krydres med salt og friskkværnet peber.

Server med rødbedesalaten.

