



Generalforsamling

13. januar 2022

Pariserbøf – Verdens bedste

(4 pers)

Bøf

- 1000 gram hakket oksekød
- 2 æg
- 1 spsk. kapers, finthakket
- Salt
- Peber, friskkværnet
- 4 skiver lyst brød/toast

Sådan gør du:

Rør oksekødet med æg, hakkede kapers, salt og peber.

Del kødet i fire og form det til flade bøffer, som lægges oven på brødet, klem godt sammen, sørg for at en del af farsen, går ud over kanten - og klemmes godt om brødet. Det sikrer, at farsen bliver hvor den skal og ikke trækker sig sammen under stegning.

Tilbehør

- 4 æggeblommer
- 2 rødløg, finthakket
- 75 g kapers
- 4 salatblade
- 2 spsk. peberrod, friskrevet
- 1 spsk. olivenolie, til stegning
- 1 spsk. smør, til stegning
- Flagesalt
- Sort peber, friskkværnet

Rids bøfferne med en skarp kniv. Varm olien op på panden og smelt smør til det er bruset af, steg bøfferne med kødsiden ned af i 5-6 minutter ved middelvarme. Steg dem færdige på brødsiden i cirka 2 minutter, til brødet er gyldent og sprødt og vend dem igen. Steg dem 1 minut på bøfsiden inden de vendes over og anrettes på tallerkener.

*TIP:

- For at "låse" kødet kan man stege med brødsiden nederst først

- Skær evt. kanterne af brødet

Anret på en tallerken med salatblad, løg, ovnstegte rødbeder, kapers, revet peberrod, salt og peber og æggeblomme i skal på toppen.

Ovnstegte rødbeder

- 1000 gram rødbeder
- 3 spsk. olie - solsikke- eller raps
- 2 spsk. honning
- Salt & peber
- Evt. krydderier efter eget valg

Sådan gør du:

Skræl rødbederne og skær dem i små tern.

Rør rødbederne sammen med olie, honning, salt og peber i en skål.

Bag rødbederne i en bradepande ved 200 grader til de er møre. 30-45 min. Vend rødbederne et par gange undervejs.