

Hakkebøf af krondyr

Til 8 personer

Bøffen

- 1600 g. hakket kronvildt
- Frisk revet peberrod
- 8 – 12 zittauerløg

Rødbederne

- 10 hele Rødbeder
- 3dl. Soyasauce
- 8 spsk. Teriyaki sauce
- 8 tsk. Fiskesauce
- 8 tsk. Revet ingefær
- 4 spsk. ris
- 2 spsk. sesamolie

Pommes frites af søde kartofler

- 12 sødkartofler
- 2 dl. olivenolie
- 3 tsk. chilipulver
- Saften fra 3 appelsin
- 4 dl. Mayonnaise
- 8 spsk. Frisk revet peberrod

Sådan gør du

Rødbederne

Kog rødbederne med skræl på i 20 minutter indtil de er al dente.

Hæld vandet fra og hæld koldt vand ved, og smut dem som mandler. HUSK handsker hvis ikke man ønsker røde hænder dagen efter.

Skær rødbederne i mundrette tern.

Bland de øvrige ingredienser sammen i en skål.



Vend rødbedeternene i olie på en pande ved middelvarme i ca. 5 minutter, hvor de ofte vendes.

Hæld marinaden ved og kog dem ind ved svag varme, hvor rødbedeternene ofte vendes.

Pommes frites

Skræl kartoflerne som skæres i pommes frites stænger.

Kom dem i et ildfast fad med evt. bagepapir i bunden. Hæld lidt olie ved og vend dem grundigt.

Del appelsinerne og pres saften over sødkartoffel pommes fritterne, som vendes.

Drys evt. lidt chili pulver og salt over.

Bag dem i ovnen i ca. 15 – 20 minutter ved 180 grader.

Lav en mayonnaise og bland revet peberrod i efter smag.

Bøffen

Del det hakkede kronvildt kød og form to eller tre hakke bøffer af kødet. De skal helst være minimum 2 cm i tykkelsen. Drys hakke bøfferne med salt og peber og lad dem stå ved stuetemperatur i ca. 30 minutter inden tilberedning.

Skræl løgene som deles og skæres i skiver.

Varm en pande op og kom noget smør i panden ved middel varme.

Brun løgene i panden i ca. 15 minutter hvor de ofte vendes. Tag løgene af panden, som holdes lune.

Kom noget smør i panden, og steg hakke bøfferne i ca. 10 – 15 minutter i alt, hvor de vendes et par gange.

Skrab den hele peberrod med en kniv, så man får lange tynde peberrodsflager. Disse placeres ovenpå løgene.

Rigtig god fornøjelse