

„Hakkebøff“

Uppskrift fyrir 4

Efni:

- 600 g hakkað nautakjöt (10% fita)
- 3 stórir laukar
- 3 dL nautakjörseyði
- 2 tsk maizena
- slat
- pipar, nýmalaður

Aðferð:

Kjötinu er skipt í sex jafnstóra hluta með beittum hníf.

Mynaðu bolta úr hverjum hluta en þrýstu ekki of fast.

Leggðu boltana á skurðbretti og þrýstu laust á þa með flötu hnífsblaði þannig að þeir fletjist út.

Sláðu laust á buffin með bakkanum á hnífsblaðinu og myndaðu "rúðuform" lík því sem eru á myndinni hér th.

Afhýddu laukinn og sneiddu niður í sneiðar.

Bræddu 3 tsk af smöri á heitri pönnu og brúnaður laukinn í ca. 10 mínútur og kryddaðu með salti og pipar. Færðu svo laukinn yfir í litla skál.

Bættu vænu stykki af smjöri á pönnuna og hækkaðu hitann til þess að buffinn steikist en soðni ekki. Steiktu buffin í 10 mín og snúðu þeim á meðan þannig að hver hlið fái ca. 5 mín. Að lokum eru buffin krydduð með salti og pipar og svo eru buffin lögð til hliðar á fat eða disk.

Helltu nautakjötseyðinu á pönnuna og láttu suðuna koma upp. Hrærðu maísenamjölið í örlitlu vatni og helltu því á pönnuna. Hrærðu vel í og gættu þess að kekkir nái ekki að myndast. Kryddaðu með salti og pipar og etv. marsala matarvínu.

Leggðu hakkabuffin í sósuna og leggðu síðan brúnaða laukinn á buffin.





Síðustu breytingar á þessari síðu voru gerðar 17. febrúar 2020.