

Ingredienser:

250 g hakket oksekød (8-10% fedt)
2 store løg
Let margarine til stegning
1½ dl vand
1 Okse bouillonterning
1½ dl 7% Maizena Cream Fine madlavningsfløde
Brun Maizena saucejævner
Madkulør
Salt og peber

Tilberedning:

1. Form 2 store eller 4 små, tykke bøffer og drys dem med peber
2. Snit løgene og steg dem bløde i brunet margarine, på en pande tag dem op og hold dem varme
3. Brun nu bøfferne godt på begge sider, lad 3 spsk. af de bløde løg brune med, det giver ekstra smag til saucen
4. Tilsæt vandet og den smuldrede bouillonterning, skru ned for varmen og steg bøfferne under låg i ca. 10 min. vend dem engang undervejs
5. Tag bøfferne op og drys dem med salt
6. Hæld fløden i skyen og jævn med med Maizena til ønsket konsistens
7. Kog saucen igennem og juster med kulør, salt og peber
8. Læg evt. bøfferne i saucen og fordel de bløde løg ovenpå

Tilbehør:

Servering:

Pynt evt. med et par små agurker og lidt dild
Server med nykogte kartofler som tilbehør

Hakkebøf ***med "bedstemor" sauce***

(2 personer)

