

# Hakkebøffer med Ovnkartofler, Grønne Asparges & Estragon Mayo

**Tilberedelsestid:** ca. 25 min. + ca. 25 min. ovntid

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
600 g	Hakket oksekød 12 %
1000 g	Kartofler, øko
1 bdt	Grønne asparges
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
1 bdt	Estragon, frisk
1 bæger	Æggeblomme, past.
	DET SKAL DU SELV HAVE
2 spsk	Vineddike
	Salt & Peber
	Fedtstof til stegning
	Olie til mayonnaise, neutral
	Olie

## Tilberedning:

Tænd ovnen på 220 grader.

Vask kartoflerne, skær dem i både og vend i olie. Tilsæt salt og peber og læg kartoflerne på et stykke bagepapir på en bageplade. Bag kartoflerne i ca. 20-25 min. til de er sprøde.

Form bøfferne og steg dem på en varm pande i ca. 5-6 minutter ved høj - middelvarme. Tag dem af varmen og lad dem hvile. Drys med salt og friskkværnet peber

Knæk bunden af asparges. Kog dem i letsaltet vand i et par minutter til de har taget farve. Skyl dem i koldt vand så de ikke koger videre.

Gulerødderne vaskes og skæres i stænger.

Til mayonnaisen er det vigtigt at ingredienserne har den samme temperatur, når du begynder. Så du kan med fordel hælde æggeblommen ned i skålen og lad den stå lidt og blive varmere før du begynder at piske. Pisk æggeblomme og vineddike sammen i en skål. Langsomt piskes neutral olie i lidt efter lidt. Du kan ret hurtigt mærke at mayoen begynder at stivne.

Når mayoen har den rigtige tykkelse stopper du. Vask estragonen og hak det fint. Vend den ned i mayoen. Smag til med salt og peber. Hvis du vil have en mere syrlig mayo kan du tilføje lidt mere vineddike.

Servér hakkebøffer med ovnkartofler, grønne asparges, gulerodstænger og estragon mayonnaise.

Velbekomme.