

Klassisk Millionbøf med Kartoffelmos i Fad & Råsyltede Gulerødder

Tilberedelsestid: ca. 30 min. + ca. 10 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Hakket oksekød 12 %
2 stk	Løg
1200 g	Kartofler, øko
1 stk	Oksebouillonterninger
5 stk	Gulerødder, øko (stk)
1 tsk	Ingefær
	DET SKAL DU SELV HAVE
1	Smør (g)
40 g	Mælk
1 dl	Salt & Peber
	Sovsekulør
4 dl	Vand til sauce
2 spsk	Mel til sovs
1 dl	Eddike
100	Sukker

Tilberedning:

Tænd ovnen på 220 grader.

Skræl kartoflerne og skær dem i grove tern.

Kog kartoflerne i vand i ca. 12-15 minutter indtil de er møre. Hæld vandet fra og tilsæt smør. Lad det smelte et minuts tid.

Mos kartoflerne med et piskeris eller kartoffelmoser. Tilsæt lidt mælk og rør godt. Smag til med salt og peber.

Pil og snit løg groft, svits det i lidt olie i en gryde, tilsæt hakket oksekød og svits det godt sammen med løg. Drys mel over og vend godt. Tilsæt vand, salt, peber og oksebouillon terning og lad det simre i ca. 5-10 min. Tilsæt sovsekulør indtil det har fået den ønskede farve. Smag til med salt og peber.

Hæld kød i et smurt ovnfast fad og lav et låg af kartoffelmos. Bag den ved høj varme i ovnen i ca. 10 minutter til låget er sprødt.

Vask gulerødderne og skær dem i helt tynde skiver på et rivejern eller mandolinjern.

Kog eddike og sukker sammen i et par minutter. Riv lidt ingefær ned til lagen og hæld den derefter over gulerødderne.

Lad gulerødderne trække i ca. 10 minutter inden servering.

Servér millionbøf med kartoffelmos og råsyltede gulerødder.