

Hakkebøffer & Rød Rissalat med Majs og Agurk

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
600 g	Hakket oksekød 12 %
4 dl	Ris
1 ds	Majs
1 ds	Tomatpuré
0,5 stk	Agurker
2 stk	Gulerødder, øko (stk)

	DET SKAL DU SELV HAVE
2 spsk	Olivenolie
2 spsk	Vineddike
2 tsk	Sukker (tsk)
	Fedtstof til stegning
	Salt & Peber

Tilberedning:

Kog risene i vand i forholdet 1:2 i ca. 10 minutter. Tag dem af varmen og skyl dem under koldt vand.

Bland tomatpuréen med olie, eddike, sukker og salt. Vend risene godt sammen med tomatdressingen. Hæld vandet fra majs.

Rens og snit gulerødder og agurk i fine tern. Vend grøntsagerne sammen med ris.

Form en hakkebøf per person. Krydr med salt og peber. Varm fedtstof på en pande. Steg hakkebøfferne ved middel varme i ca- 3-4 minutter på hver side.

Servér hakkebøffer med rød rissalat.

Velbekomme.