

Hakkebøf med nye kartofler og sommerdressing

Ingredienser

- **800 g** God hakket oksekød 8-12% fedt
- **0,5 l** creme fraiche
- **100 g** Tørret tranebær
- **0,5 dl** balsamicoeddike
- **0,5 bdt.** purløg
- **2 fed** hvidløg
- **3 spsk.** Dijon sennep
- **800 g** Nye kartofler



Tilberedning

1. Lav en dressing af cremefraiche, sennep, tranebær, balsamico og hakket purløg.
2. Tilsæt presset hvidløg, salt og peber.
3. Skrab kartoflerne, og kog dem møre.
4. Form bøffer af farsen. Husk, at slå dem ordentligt sammen, så de ikke falder fra hinanden, når du steger dem.
5. Steg bøfferne ved høj varme. Krydr med salt og peber.
6. Server bøffer og kartofler med sommerdressing over de varme kartofler. Velbekomme.
7. Til i morgen kan i skære kartoflerne i tern og tilsætte resten af dressingen til en kartoffelsalat. Rester af bøffer kan skæres i skiver, og serveres til.