

HAKKEBØF MED OST BACONSVØB OG SPEJLÆG

Utrolig lækker hakkebøf der bliver forkælet med smeltet ost i midten, sprød baconsvøb udenpå, og det dejligste spejlæg på toppen. Med lidt friske grøntsager ved siden af, er dette tæt på at være den ultimative hakkebøf med tilbehør.

•

Til

- 500 g hakket oksekød
- salt
- peber
- 40 g ost
- 8 skiver bacon
- 1 tsk smør
- 2 tomater
- 1 rødløg
- 1 bdt forårsløg
- 2 æg

Forvarm ovnen på 200 grader.

Fordel oksekødet i et lige antal klumper, og form dem til flade hakkebøffer. Krydr med salt og peber, og kom osten på halvdelen af bøfferne. Læg de resterende bøffer ovenpå så de fungerer som låg, og tryk kødet sammen i kanterne, så osten ikke løber ud under tilberedning.

Læg hakkebøfferne på et rent skærebræt, og beklæd hver bøf med ca. 4 skiver bacon. Steg dem af i lidt smør på en pande ved høj varme i et par minutter, indtil baconen begynder at tage farve. Tag bøfferne af panden, og bag dem færdige på en bradepande i ovnen i ca. 30 minutter.

Skær tomater, rødløg og forårsløg ud i små tern, og stil det til side.

Steg spejlæg på panden 3 minutter før bøfferne er færdige, og anret med bøf i

bunden af tallerkenen, grøntsagerne ovenpå, og spejlæg på toppen.

