

Smæk bøfferne på bordet og lad sovsen flyde ned ad siderne det er bedre end MC Donald`s.

Få opskriften på bøfsandwich med brun sovs og løg på toppen til 4 personer lige her.

Ingredienser bøf-sandwich:

500 g. hakket højlandskød  
1 spsk. olie til stegning  
½ tsk. peber  
½ tsk. salt  
4 fuldkorns-burgerboller

Brun sovs:

1 ½ dl cremefraiche  
1 ½ spsk. hvedemel  
5 dl vand  
2 spsk. ketchup  
½ tsk. sennep  
1 oksebouillonterning  
1 tsk. engelsk sauce  
Ca. 2 tsk. sovsekulør  
½ tsk. salt  
1 knsp. peber  
Smag til med sennep, engelsk sauce, salt og peber

Tilbehør:

1 løg  
Remoulade  
Syltede rødbeder  
Syltet agurk  
Ristede løg

Køkkenredskaber

1 køkkenvægt  
2 spiseskeer  
1 decilitermål  
1 teske  
2 skærebrætter  
2 store skarpe knive  
1 stegepande  
1 paletkniv  
1 mellemstor skål  
1 stor gryde  
1 piskeris

Sådan gør du:

1. Vask hænder :)
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Del oksekødet i 4 lige store dele. Ælt kødet med hænderne, næsten ligesom når du ælter dej.
4. Form kødet til bøffer ved at mase det ned i bordet, til bøfferne er flade.
5. Kom olie på en stegepande, og varm den op ved høj varme.
6. Når stegepanden er varm, så kom bøfferne på. Vend bøfferne og 7. kom salt og peber på. Skru ned på middelvarme og lad dem stege færdig.
8. Tag stegepanden af varmen, og lad bøfferne hvile på panden.

9. Pil og hak løget fint.

10. Tænd ovnen på 200 grader.

11. Kom cremefraiche og mel i en skål. Rør det godt sammen til en jævning.

12. Kom vand, ketchup, sennep, bouillon og engelsk sauce i en gryde. Tænd for middel varme. Pisk det sammen, og lad det komme op at koge.

13. Skru ned på lav varme, så det ikke koger mere. Tilsæt cremefraiche-mel-blandingen. Pisk det godt, til der ikke er nogen klumper tilbage.

14. Lad sovsen stå ved lav varme, men uden det koger. Det skal tykne, men må IKKE boble.

15. Kom sovsekuløren i lidt efter lidt, til den har den farve du ønsker. Rør rundt imens.

16. Smag sovsen til med salt og peber og måske lidt ekstra sennep og engelsk sauce.

17. Læg bøfferne ned i sovsen, og lad dem lune ved lav varme i cirka 10 minutter.

18. Kom burgerbollerne i ovnen, og varm dem i cirka 5 minutter.

Byg nu dine bøfsandwiches. Skær burgerbollen over, læg begge halvdele på en tallerken og kom remoulade på.

Kom syltede agurker og rødbeder på og top med hakkebøf, rå og ristede løg, og naturligvis sovs.