

HAKKEBØF MED LØG, KARTOFLER OG SOVS :

150 g. hakket oksekød  
 20 g. margarine  
 salt og peber

-----  
 1 løg  
 15 g. margarine

-----  
 2 dl. vand

meljævning af

2 sps. mel + 4 sps. vand

-----  
 2 -4 kartofler

2 dl. vand

$\frac{1}{2}$  tsk. salt

et par dråber kulør

et drys peber

Gulerodssalat:

2 gulerødder

-----  
 $\frac{1}{2}$  sps. citronsaft

$\frac{1}{2}$  sps. sukker

$\frac{1}{2}$  sps. vand

1. skræl kartoflerne, skær dem over, sæt dem over, at koge i vand med salt, fra de koger regnes med 25 min. til de er færdige.
2. form 2 pæne bøffer, drys dem med salt og peber.
3. pil og skær løget i TYNDE skiver.
4. brun margarinen på panden, steg løgene tag dem op på en underkop.
5. kom margarine på panden, når det er brun steges de 2 bøffer, 5 min. på hver side, tag bøfferne af panden, op på en tallerken.
6. hæld vandet på panden lad det koge op,
7. tilsæt meljævningen i en tynd stråle, samtidig imens, der røres godt i sovsen. smag til med salt, og kom kulør i sovsen efter, hvor meget farve der ønskes.

Gulerødderne skrælles og rives groft.

Citronsaft, sukker og vand røres sammen til en marinade.

Reven gulerod og marinade blandes sammen i en lille skål.