

1 sk. franskbrød

70 g hakket oksekød

$\frac{1}{2}$ æg

1 drys salt

1 drys peber

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

$\frac{1}{2}$ tsk. revet løg

$\frac{1}{2}$ spsk. tomatpuré

I DEN LILLE SKÅL

20 g margarine

grønt drys

$\frac{1}{4}$ tomat i både

2 skiver agurk

2 skiver rødbeder

PYNT

1. Oksekød, æg, salt, peber, sennep og revet løg og tomatpuré

blandes godt sammen i den lille skål til en fars.

2. Farsen smøres på den ene side af franskbrødet.

3. Margarinen brunes på panden. "Kødsiden" lægges nedad og steger først

$\frac{1}{2}$ min. ved 100° og derefter 5 min. ved 240°.

4. Bøffen vendes med paletkniv og en stegegaffel. Bøffen skal nu først

stege $\frac{1}{2}$ min. ved 100° og derefter 2 min. ved 240°.

5. Bøffen anrettes pænt på en tallerken - pyntet med grønsagerne.

Serveres varm.