



Hakkebøf

Læs opskriften godt igennem og find diverse ting frem som ildfaste fade, tærteform, skåle osv. Afmål evt. krydderier, mel, sukker osv. så de er klar til at blive puttet i.

500 – 600 gr hakket oksekød

1 kilo løg

30 gr smør

2 spsk. olie

1 dl hvedemel

Salt / peber

Sauce:

½ ltr. vand

1 oksebouillion terning

50 gr hvedemel

1 spsk. tomatpure feks fra tube

1 spsk. engelsk sauce worcestershire sauce (Valgfrit)

Kulør

Evt ½ dl fløde

1. Løgene pilles og skæres i skiver
2. Kom 1 spsk. olie og halvdelen af smørret på panden og lad smørret bruse af, tilsæt løgene krydr med salt og peber og ½ tsk sukker og lad løgene stege stille og roligt, vendes jævnligt til de er gyldne og bløde. Hav tålmodighed det tager lidt tid. Hældes op i en skål eller lign.
3. I en kasserolle kommes 5 dl vand – bouillonterning og tomat lad det koge op.
4. Oksekødet deles i 4 og formes til bøffer – melet hældes i dyb tallerken og tilsættes godt med salt og peber kom resten af smør og olie på panden og lad det bruse af. Bøfferne vendes i melet og lægges på panden brunes og vendes brunes skru ned og lad dem stege 4 – 5 min på hver side. Tages af panden og holdes varme m/ folie over.
5. Panden koges af bouillonen skrab pandens bund m/ en spatel (Det er i det der sidder på panden den gode smag sidder) sigt væsken over i kasserollen igen
6. Imens rystes eller røres melet ud i 1 dl. vand til en jævning. Tag kasserollen af blusset og pisk jævningen i tilbage på blusset og koges igennem smag til med engelsk sauce eller worcester sauce og rund evt. af med en sjat fløde og farv saucen mørkebrun med kulør



Chokoladecake

250 gr sukker

175 gr hvedemel

150 gr smør

45 gr kakao

1 tsk bagepulver

1 tsk vaniljesukker

2 æg

1 ½ dl mælk

Evt. 1 tsk pulverkaffe (Nescafé)

1. Alle de tørre ting vejes af og hældes i røreskål
2. Smelt smørret i en lille gryde og tilsæt mælk. Hæld blandingen ned til det tørre i røreskålen. Slå æg ud i skålen også.
3. Med håndmixer med piskeris på røres dejen hurtigt sammen og rør kun til dejen netop er blandet og ensartet.
4. Hæld dejen i bradepande 20 gange 30 cm bages ved 170 c i 40 – 45 min.
5. Pynt evt med glasur og kokos eller krymmel.