

Øl-marinerede hakkebøffer



Tilberedning:

1. Form 3 hakkebøffer og krydr dem med salt og peber.
2. Læg dem i en frysepose og dæk med øl.
3. Hakkebøfferne skal marineres i ca. 1/2 time.
4. Tag dem op af posen og tør dem grundigt af.
5. Pensl hakkebøfferne med lidt vindrukerneolie.
6. Steg dem herefter på en god varm pande, så de får en flot stegeskorpe.
7. Sæt herefter bøfferne i ovnen ved 180 gr. Ca. 15 min
8. Hakkebøfferne skal være medium til røde indeni.
9. Forårsløgene og skrællede gulerødder skæres i passende stykker og varmes sammen med smør og vand i en gryde.
10. Læg låg på og bring i kog.
11. Lad det koge godt 1 minut og fjern låget.
12. Kog alt vandet væk, så smørret begynder at glasere omkring gulerødderne og løgene.
13. Tilsæt hvidløg og krydderurter og vend det rundt. Smag til med salt og peber.

TIP- Når man skal stege hakket oksekød er det vigtigt at kødet er "æltet" godt sammen så bøffen ikke skiller / går i stykker når den steges.

Ingredienser:

600 gr. Oksekød

Mørk ØL

Havsalt

Sort Peber

12 stk. Forårsløg

3 – 4 stk. Gulerødder

10 gr. Smør

dl. vand

1 Fed hvidløg

½ dl. Hakkeede krydderurter (kørvel, dild, persille, basilikum)

Øl kartofler



Tilberedning:

1. Tænd ovnen på 180 grader.
2. Kartofflerne vaskes og gnides med salt.
3. Skær kartofler i både. Læg i fad eller bradepande sammen med laurbærblade og lidt olivenolie og Stout-øl.
4. Bages ved 180 grader i 30 minutter.

Ingredienser:

400 gr. Små kartofler

7 stk. Laurbærblade

Salt, olivenolie

1 Stout øl

Løgsuppe

Ingredienser:

5 store løg

2 fed hvidløg

10 g smør

8 kviste timian

Havsalt og friskkværnet peber

1½ liter vand eller tynd hønsebouillon

2 spsk. cidereddike

Grillede ostebrød

8 skiver daggammelt hvedebrød

1 spsk. koldpresset rapsolie

100 g friskrevet fast ost

Havsalt og friskkværnet peber

Tilberedning:

Løgsuppe

Pil løg og hvidløg, halver løgene, og snit dem fint. Smelt smørret i en stor gryde, og kom løg, hele hvidløg og timiankviste heri, og lad det sautere stille og roligt, indtil løgene begynder at karamellisere og tage lidt farve. Tilsæt salt og peber, og lad løgene sautere i 2-3 min mere. Tilsæt så vand eller bouillon, og lad suppen koge i 20 min. på lavt blus. Når suppen er kogt færdig, så smag til cidereddike og evt. lige lidt mere salt og peber, hvis det er nødvendigt. Spis suppen rygende varm med lune, grillede ostebrød til.

Grillede ostebrød

Pensl brødkiverne med olie, sæt dem på ovnrysten, og kom dem i ovnen under grillen i ca. 1 min., eller til brødene er sprøde og gyldne. Tag så brødene ud, og fordel den revne ost på dem. Sæt brødene tilbage i ovnen, og giv dem 30 sek. mere under grillen, så osten smelter. Tag brødene ud, og krydr med salt og peber. Spis ostebrødene med det samme, mens de er lune og sprøde.