

Hakkekarbonader med estragon



Ingredienser:

- 400 g hakket svinekød
- 1 tsk salt
- ½ tsk peber
- 1 tsk estragon
- 2 spsk kartoffelmel
- 2 æggeblommer
- Smør

Sauce

- 2 dl bouillon
- 2 dl fløde
- Salt og peber
- estragon

How to:

1. Kødet kommes i en skål og blandes med salt, peber og estragon
2. Kartoffelmel og æggeblommer tilsættes og farsen røres
3. Farsen formes til ovale bøffer, der steges på panden 3 min på hver side
4. Anret dem på et varmt fad
5. Panden koges af med bouillon og fløde
6. Sauce smages til med salt, peber og estragon
7. Hæld det over bøfferne og server med kartofler