



Beskrivelse

Rør oksekød med æg, salt og peber. Form farsen til 4 hakkebøffer og steg dem på panden i smør eller olivenolie.

Guacamole:

Skær rødløg og soltørrede tomater i små tern.

Mos avokadoen med en gaffel - det gør intet, hvis der er små stykker umost avocado.

Rør creme fraiche i. Pres hvidløg i. Vend rødløg og soltørrede tomater i. Smag til med citronsaft, salt og peber.

Kom 1 stor klat guacamole på hver bøf. Server straks.

Ingredienser

600 g hakket oksekød

2 æg

Salt og peber

Smør eller olivenolie til stegning

Guacamole:

2 modne avocadoer

1,5 spsk. creme fraiche

1 lille fed hvidløg

1/4 rødløg

4 soltørrede tomater

Saft af 1/4 citron

Salt og peber