

Undgå at hakkebøffen svinder ind og puster sig op.

Beskrivelse

Når man laver hakkebøffer på en pande, sker der nogle gange gange det at de svinder ind og i stedet puster sig op. Det gør dem lidt uhandy og svære at bedømme hvornår de er færdige.

Dette kan undgås, hvis man når man former dem laver en lille uddybning i midten af hver bøf på begge sider.