



Ingredienser

500 g hakket oksekød
1 mellemstort rødløg
25 g groftrevet parmesan
Salt og peber
Smør/olivenolie til stegning
Topping: Groftrevet parmesan

Beskrivelse

Skær rødløget i små tern. Riv parmesanen groft.
Ælt bøffarsen med rødløg, parmesanost, salt og peber. Form 4 bøffer og steg dem i smør/olivenolie på en pande til de er gennemstegte.

Kom lidt groftrevet parmesan på toppen ved servering.