



Hakkebøffer på grillen med sensommergrønt og chimichurri

*Anbefalet vin til maden
2016 Valpolicella Ripasso Classico
Superiore DOC, Speri*

Ingredienser (4 pers.)

800 gr. oksekød af god kvalitet	2 håndfulde frisk timian
2 spidskål	2 forårsløg
1 pakke smør	2-3 fed hvidløg
2-3 spsk. soya	Hvidvinseddike
Hakkede mandler el. andre nødder	Olivenolie
1 knoldselleri	2 citroner
1 pose bredbladet persille	

Start med at forme 4 ensartede bøffer og krydr dem med salt og peber på begge sider. Klargør selleri og spidskål ved at skære hvert spidskål ud i 4 kvarte, samt sellerien i ensartede ”bøffer” ca. 1 cm. tykke. Nyd evt. et glas Ramato eller Lambrusco, mens du tilbereder retten.

Chimichurri laves ved at blende bredbladet persille, timian, forårsløg og hvidløg med olivenolie samt salt/peber. Smag til med hvidvinseddike og citron. Den må gerne have en fin syre. Vil du have den ekstra krydret, kan du tilføje lidt frisk eller tørret chili.

Smid selleribøfferne på grillen nu. Vend dem jævnlige.

Brun smørret ved at smelte det hele i en gryde og lad det blive på varmen, indtil vollen begynder at karamellisere i bunden af gryden. Du ser hurtigt, at smørret skifter farve og får en ”brunet” duft af nødder m.m. Pas på det ikke får for meget og brænder på! Når smørret er brunet tilstrækkeligt, tager du det af blusset og hæld der forsigtigt det brune smør i en ren gryde, mens du efterlader valleresterne i bunden af gryden (skal ikke bruges). Bland soya, de hakkede mandler og citronsaft med det brunede smør. Smag til undervejs og juster med både citron og soya efter behov. Stil gryden tilbage på blusset og hold det lunt, mens du griller resten.

Nu skal hakkebøfferne på grillen. Grill dem til de er stegt, som du ønsker. Samtidig smider du spidskål på grillen. Grill dem godt på alle sider til de får en god farve.

Servér de kvarte spidskål på et fad og overhæld med den brunede smørsauce. Servér hakkebøfferne og selleribøfferne med chimichurri på siden.