



Birkes paneret hakkebøf m/ ovnbraiseret fennikel

*Fennikel er en spændende grøntsag med sin særprægede smag af PERNOD.
Prøv og se om denne ret er noget for dig.*

Ingredienser

- 3-4 fennikler
- Årstidens grøntsager
- Høsebouillon
- Bacon
- Ca. 500 G. oksekød
- Fløde
- Blå birkes
- Tomat
- Hele fed hvidløg
- Salt & peber

Fremgangsmåde:

*I bradepanden lægges et braiseringsunderlag af årstidens grøntsager, hakket eller skåret i fine tern.
De overhældes lidt høsebouillon (Har du ikke det, så vand og bouillonterning).*

*Fennikel skæres i halve og stokken fjernes. En skive bacon delt i to lægges på hver, og fennikel
Anbringes oven på braiseringsunderlaget.*

*De braiseres nu i ca. 35 min. v/190 grader til bacon er sprødt og fennikel er møre.
Anrettes ved siden af de stegte bøffer med urterne som underlag.*

Mens fennikel og grøntsager er i ovnen klargøres bøfferne.

*Bøfferne vendes, efter formning, i blå birkes og steges rosa ved jævn varme på panden.
Bøfferne anrettes eventuelt sammen med en hvidløgstoppet tomat, der er grillet.*

Hvis du savner din sauce, så kog lidt af braiseringsfonden ind med lidt fløde.

VELBEKOMME.