



## Hakkedøf med rødbedesalat

Pep rødbedesalaten op med en dressing som smager af fremmede himmelstrøg. Er du til det mere klassiske, kan du i stedet vende salaten med en vinaigrette.



[Bedøm opskrift](#)



# Ingredienser

4 pers.

## Salat

500 g **rødbeder**

2 **æbler**

4 kviste mynte

2 spsk sesamfrø

## Dressing

50 g tahin

1 dl vand

1 citron, saften heraf

1 fed hvidløg

## Bøf

500 g hakket oksekød

1 bundte friske krydderurter

salt og peber

2 spsk olivenolie

*Opskrift og styling: Lone Kjær, Foto: Anders Schønemann*

# Tilberedning

- 1 Kog rødbederne møre og gnub skindet af. Afkøl rødbederne før de skæres i mundrette stykker.
- 2 Skær æblerne i kvarte, fjern kernehus og skær æblerne i både. Hak mynten.
- 3 Rist sesamfrø på en tør pande, til den giver lyd.
- 4 Rør ingredienserne til dressingen sammen og vend rødbeder med æble, mynte og sesam sammen med dressingen.
- 5 Ælt kød med hakkede krydderurter og form til 4 hakkebøffer. Krydr med salt og peber. Varm olien på en pande og steg bøfferne i ca. 3 min. på hver side.

