

## Hakkeboeuf a' la Osso Buco, 6 prs.

7. oktober 1999

Ca. 1200 gram hakket oksekød, 6 skiver bacon, salt, peber, lidt fedtstof til stegning.

2 gulerødder, 2 løg, 3-4 stilke bladselleri, ½dl olivenolie, 3 fed hvidløg, 2 spsk. tomatpuré, 2 dl hvidvin, ½dl kraftig kalvefond eller bouillon. Desuden julienne af ½ citronskal, lidt hakket persille.

Tilbehør: flutes og pastasalat.

Pastasalat: 250 gram pasta, 2 - 4 spsk. hakkede krydderurter eller fintsnittet salat, lidt olivenolie, salt, evt. lidt sennep eller tomatketchup, 2-3 dl. A38, creme fraiche eller ymer.

De 6 bøffer formes og omvikles med bacon.

Gulerødder, løg, hvidløg og bladselleri snittes i fine terninger og svitses i gryde uden at brune. Tomatpuré og hvidvin tilsættes sammen med kalvefond eller bouillon.

Det hele simrer i 10 min. Og holdes varmt.

Pastaen koges i rigeligt letsaltet vand i gryde uden låg i 10-12 min. Vandet hældes fra og olie, creme fraiche og krydderurter tilsættes lige før servering. Vendes rundt.

Hakkebøfferne steges på pande, krydres med salt og peber, kommes på et pyntet fad Grøntsagerne fordeles over bøfferne og der drysses med julienne af citronskal samt hakket persille.

Pastasalaten kan kommes på fadet eller serveres a'part.

Flutes og evt. hvidløgssmør serveres til.

## Squashkage.

3 æg  
2½ dl olie  
5 dl sukker  
5 dl squash revet (ca. 400g)  
5 dl mel  
¼ tsk. bagepulver  
2 tsk. natron  
1 tsk. salt  
2 tsk. vanilla  
3 tsk. kanel

Æg og sukker piskes sammen. Resten blandes i.

Bages ca. 1 time ved 200° i form.

I dejen kan iblandes 2½ dl nødder eller solsikkekerner.