

04. Hamburgerryg med løgrelish

Ingredienser

1 kg hamburgerryg
1 løg
8 nelliker
5 hele peberkorn
3 løg
25 g smør
1 spsk. rapsolie
1 dl grøntsagsbouillon
1 dl honning
2 spsk. grov sennep
1 kg kartofler
Olie
Salt

Opskrift til 4 personer.

Læg hamburgerryggen i en gryde. Pil løget og stik nellikerne ind i det. Læg løg og peberkorn i gryden og hæld koldt vand over, så det netop dækker kødet. Bring gryden langsomt i kog uden låg. Fjern skum fra overfladen. Skru ned for varmen og læg låg på gryden. Lad hamburgerryggen simre i 1 time. Sluk for varmen og lad den trække 30 minutter i lagen.

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Råsteg dem i olie på en pande. Smag til med salt.

Pil løgene, og skær dem i ringe. Svits dem i smør og olie i en gryde til de bliver bløde uden at tage farve. Tilsæt bouillon, honning og sennep. Lad det koge ved jævn varme til konsistensen er tyk. Løgene kan tilberedes i forvejen ? og holder sig fint i en uges tid i køleskabet.

Skær hamburgerryggen i passende skiver og servér med råstegte kartofler og løgrelish.

