

Kartoffel bøffer

Ingredienser

2½ kg kartofler
2 – 3 selleri
Løg
Hvidløg
Æg
Hvedemel
Tørret timian
Persille (gem til pynt)

Fremgangsmåde

- Riv kartoflerne groft og kom dem i en skål.
- Tilsæt 2 spsk. salt og rør rundt. Stil dem til side i 20 minutter.
- Hak et løg og blend det sammen med et æg.
- Skræl sellerien og skær den i stænger, og riv dem med maskinen.
- Skyl de revne kartofler med vand og pres mest mulig vand ud.
- Hæld den revne selleri, løg/æg blandingen over til de revne kartofler.
- Pres hvidløg og tilsæt hvidløgsmosen til kartoffelblandingen.
- Juster evt. konsistensen med æg.
- Rør "farsen" grundigt sammen og smag til med (salt) og peber.
- Tilsæt 2 spsk. hvedemel og juster igen konsistensen med æg.
- Læg bagepapir på en bageplade og smør bagepapiret med olie.
- Drys lidt reven parmesan et sted på bagepladen og læg en spiseskefuld fars oven på parmesanen og pres farsen til en bøf med en bøfpresser.
- Gentag processen indtil al farsen er brugt.
- Pensl bøfferne med smeltet smør.
- Bages ved 170 °C til de har en gylden overflade, hvorefter de vendes og pensles og bages gyldne på den nye overside.
- Smag på en af bøfferne. Hvis kartoflerne virker rå, så sæt varmen ned til 120 °C indtil de er "kogt" færdig.

Bøfferne kan bages inden serveringen og opvarmes i ovnen.