

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Hakkebøffer på grill

Som ungt menneske, ja vel nærmest dreng, havde jeg mange job's. Med morgenbrød for et lille ismejeri (hr. & Fru Olsen) på Brønshøjvej om morgenen og om eftermiddagen ud med øl og vand, søndag med morgenbrød for bageren på Brønshøj Torv og torsdag ud med Brønshøj avis, det var her jeg opdagede hvad det ville sige at kunne bruge sine egne penge til hvad man nu havde lyst. Jeg erindre at efter en torsdag med 3 distrikter lokalavis brugte jeg næsten alle pengene til at købe en kasse sodavand, og den forsvandt som dug for solen. Ja, ja den ungdom.....

**Hakkebøffer på grill er en billig og let ret at tilberede men man skal huske at bruge en god kvalitet i oksekød max 3 eller evt. 6 %.**

**Ca. 600 gr. hakket kød formes hårdt til 4 bøffer og smøres med grilolie og drysses med salt & peber samt evt. et fed knust hvidløg på hver. De grilles på en varm grill hvor kullene er hvide af varme til saften pibler frem (så er de medium) vi bruger altid kul til små ting da kul er bedre at tænde op og giver en god varme (briketter af blandet kvalitet er ikke altid til at regne med. Til bøfferne serveres gril kartofler (se opskrift)**

