

**KOGT HAMBURGRYG**  
**KARTOFFELFAD MED HYTTEOST**  
**MANDAG 12. JANUAR 2015**

**Ingredienser**

1 stykke hamburgryg ca. 1 kilo  
800 gr. skrællede kartoffel i tynde skiver  
100 gr. champignoner i skiver  
1½ porrer i tynde ringe  
2 spsk. finthakkede friske timianblade  
1 spsk. smeltet smør  
450 g Hytteost 4.5%  
3 æg  
1 dl. mælk  
1 ½ tsk. groft salt  
friskkværnet peber

**Salat**

1 hjertesalat  
200 gr. ærter  
2 tomater  
1 tsk. eddike  
1 spsk. olie  
1 knivspids sambal oelek  
salt. peber

**Fremgangsmåde**

Kog hamburg ryggen i ca. 1 time afhængig at tykkelsen. ved kerntemperatur på 65 grader sluk for varmen og lad den trække færdig i kogevandet, så bliver den ikke tør.

Kom kartoffelskiverne i en gryde med kogende vand og lad dem trække i vandet i ca. 3 min.

Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem tørre. Bland kartofler, champignoner, porrer og timian i et ovnfast fad (ca. 20 x 30 cm).

Dryp fedtstoffet over grønsagerne og bag dem midt i ovnen i ca. ½ time. Rør hytteost, æg, salt og peber sammen og hæld det over grønsagerne.

Bag kartoffelfadet ca. 1 time ved 200 grader.

Lad kartoffelfadet hvile tildækket i ca. 5 min.

Skær salaten i strimler, tomaten i både, bland det med ærterne i en skål.

Rør olie, eddike, sambal oelek sammen med en fingerspids salt og en anelse friskkværnet peber.

Hæld det på salaten lige før serveringen.