

## Hamburgerkølleletter.

8 skiver hamburgerryg

2 appelsiner

1 løg

3 dl piskefløde

1 spsk sur/sød sennep

peber, lidt sukker.

Steges 1 min på hver side  
ovendast dad.

Appelsin + løg i tern

Svisses i stegeskyen

Rør sennep end lidt smør

Fløden holdes ved  
og koger ind.

Smages til med peber  
og lidt sukker

Sous over

gennemvarmes i ovn.

Server med ris el  
kartofler.