

## Onsdag:

### Hamburgerryg med spidskål, nye kartofler og smørsauce

#### Hamburgerryg

Ca. 1,2 kg. hamburgerryg  
25 gr. smør

**Fremgangsmåde:** Forvarm ovnen til 200 gr.

Tag hamburgerryggen og et stykke folie, smør med smør jævnt over det hele på folien. Rul hamburgerryggen ind i folien og læg hamburgerryggen i et ovnfast fad med lidt vand i og sæt den i ovnen - 1 time pr. kg. (gem halvdelen af hamburgerryggen til i morgen).

#### Nye kartofler

800 gr. nye kartofler  
Lidt salt

**Fremgangsmåde:** Skrub kartofler godt og kog dem møre i letsaltet vand (vær opmærksom på, at nye kartofler ikke kræver så lang kogetid).

#### Spidskål

1 spidskål  
Lidt salt

Ca. 25 gr. smør  
2 dl. vand

**Fremgangsmåde:** Spidskålet skylles grundigt og skæres i kvarte. I et tykbundet gryde koges 2 dl. vand op. Læg forsigtigt kålene heri, tilsæt smør og krydder med salt. Læg låg på og damp kålen ved moderat varme 6-7 min, hvorefter de er klar til servering.

#### Smørsauce

100 gr. smør

**Fremgangsmåde:** Smør smeltes og serveres til hamburgerryggen.

