

# Jægerbøf med svampesauce

## Mandag 7. november 2022

### Ingredienser

800 gram hakket oksekød med ca. 10% fedt

3 stængler bladselleri finthakket

1 tsk. paprika

salt og friskkværnet peber

250 gram champignon grofthakket

1 stort rødløg hakkes fint

½ potte timian

10 enebær tørrede, grofthakket

1 dl vand og 2 spsk. koncentreret kalvefond

4 dl. madlavningsfløde

1 tsk. ribsgele

1 citron lidt citronsaft

salt og friskkværnet peber

Server stegte kartofler til

### Fremgangsmåde

Det hakkede oksekød kommes i en skål og æltes let sammen med bladselleri, paprika, salt og peber.

Form otte bøffer, som formes til hakkebøffer.

Brun bøfferne på en varm pande med lidt smør, gerne ad to gange med tre bøffer ad gangen, så de får en god stegeskorpe på begge sider. Lægges derefter i et ildfast fad.

Tilsæt en klat smør mere til panden, og sauter nu de hakkede champignon af.

Derefter kommes løg ved sammen med enebær og lidt hakket timian. Sauteres et par minutter mere. Kom vand og bouillon ved, og lad den koge lidt ind. Derefter kommes madlavningsfløde i.

Lad svampesaucen koge lidt så den cremer ind. Er den for tynd så kom lidt saucejævner på.

Smag svampesaucen til med salt, friskkværnet peber, ribsgele og lidt friskpresset citronsaft. Hæld den færdige svampesauce over bøfferne.

Stil fadet i ovnen i ca. cirka 20 minutter ved 200 grader varmluft.