

Hakkebøffer i fad m. cremet paprika-flødesauce

Mandag 15. januar 2024

Ingredienser

800 gr. Hakket oksekød
200 gr. bacon i tern
1 stor Rød peberfrugt
1 Løg Finthakket
4 fed Hvidløg
1 bdt. Forårsløg i tynde skiver
1 pot Persille
250 gr. Champignon
100 gr. Chorizopølse
1 lille dåse Tomatkoncentrat
2,5 dl. Madlavningsfløde eller mælk
2 spsk. Mild paprika
½ tsk. Røget paprika
1 tsk. Timian
2 spsk. rørsukker
2 tsk. Salt
1 tsk. Peber
Majsstivelse til jævning
Olie til stegning

1 kilo kartofler

Fremgangsmåde

Opvarm godt med olie eller smør i en pande, og brun bøfferne ved høj varme i et par minutter på hver side, så de får en god stegeskorpe. Læg hakkebøfferne over i et ildfast fad.

Steg baconternene sprøde på panden eller i ovnen. Skær chorizopølsen i små tern, og hæld det på panden eller i gryden til baconternene.

Tilsæt hakket løg og hvidløg og lad det stege med i et par minutter.

Tilsæt paprika, sukker og tomatpuré og lad det stege med i yderligere et par minutter under jævnlig omrøring.

Hæld peberfrugt, forårsløg og champignon i kvarter ned til de øvrige ingredienser på panden, og rør alle delene godt sammen.

Tilsæt herefter madlavningsfløde og hakket persille og bring flødesovsen i kog under omrøring.

Lad flødesovsen koge i et par minutter, og smag den paprikasovsen til med salt og peber.

Er sovsen for tynd, kan du evt. jævne den med lidt majsstivelse rørt op i lidt koldt vand.

Fordel den færdige flødesovs ud over hakkebøfferne i fadet, og sæt fadet i ovnen i ca. 15-20 minutter ved 180 grader.

Kartoflerne vendes i olie salt, peber og evt. andet krydderi

Steges v. 200 gr. ca. 30 minutter