

# Indbagt hakkebøf m. kartofler i fad

## Mandag 23. september 2024

### Ingredienser

600 gr. hakket oksekød  
2 fed hvidløg (pressede)  
2 spsk. Olie 20 gr. smør  
1 porre (skåret i tynde ringe)  
1 peberfrugt (hakket)  
200 gr. gul pikant ost eller andet ost  
1 rulle fersk butterdej  
sammenpisket æg til pensling  
salt og peber

### Kartoffelfad

½ dl olivenolie, eller rapsolie  
50 gr. smeltet smør  
1 kg kartofler, små eller i skiver  
350 gr. cherrytomater, eller lignende  
2 løg  
2 spsk. frisk rosmarin  
5 fed hvidløg  
2 tsk. salt  
2 tsk. peber  
Frisk persille, eller basilikum

Kartoflerne skylles og dryppes af.  
Kom dem op i et ildfast fad sammen  
med olie og det smeltede smør.

Skyl tomaterne, halver dem og kom  
dem op i fadet til kartoflerne. Tilsæt  
derefter hakket løg, hakket hvidløg,  
hakket rosmarin samt salt og peber.

Bland nu det hele grundigt sammen,  
og placer fadet midt i ovnen ved 200  
grader

Tilbered nu kartoflerne i ovnen i ca.  
1. time og 15. minutter, eller til  
kartoflerne er helt møre.

– *Husk at vende rundt i kartoflerne  
et par gange under tilberedningen.*

Drysses m. hakket basilikum

### Fremgangsmåde

Rør oksekød sammen med hvidløg, salt  
og peber og form 4 bøffer.

Opvarm olie og smør på en stegepande  
og brun bøfferne på begge sider - de skal  
ikke være gennemstegte. Sæt de brunede  
bøffer til side.

Sauter herefter porre og peberfrugter et  
par minutter på den varme pande.

Tilsæt pikant ost og lad osten smelte.  
Rør rundt og smag til med salt og peber.

Bred butterdejen ud og del den i 4  
kvarte. Læg 1 skefuld ostefyld og en bøf  
på midten af hvert stykke butterdej.  
Pensl kanterne på butterdejen med æg.

Fold butterdejen sammen om  
hakkebøffer og fyld. Der må godt  
trækkes forsigtigt i butterdejen, så den  
kan nå.

Læg butterdejspakkerne med lukningen  
nedad på en bageplade beklædt med  
bagepapir. Pensl med sammenpisket æg.

Bag pakkerne ved 190 °C (varmluft) i  
20-25 minutter, indtil butterdejen er  
gylden og sprød. Pakkerne må ikke  
bages for længe - så kan bøfferne blive  
tørre