

# Græske bøffer i fad

## Mandag 27. september 2021

### Ingredienser

500 g. hakket oksekød

1 stk. løg

2 fed hvidløg

50 g. fetaost

1 lille bundt persille

salt/peber

### Til saucen

1 stk. rød peberfrugt

1 stk. løg

40 gr. soltørrede tomater

400 gr. hakkede tomater på dåse

1 dl. madlavningsfløde

1,5 tsk. grøn pesto

1,5 tsk. paprika

1,5 tsk. tørret oregano

salt/peber

1 pk. bacon i skiver

### Andet

160 gr. ris

### Fremgangsmåde.

Hak løg, hvidløg og persille fint.

Bland oksekød med løg, hvidløg, persille, fetaost og lidt salt og peber (ikke for meget salt, da osten også er salt i smagen).

Form 4 bøf. Drys med salt og peber.

Bøfferne steges cirka 1-2 minutter på hver side ved høj varme. De skal ikke gennemsteges, men blot have lidt farve.

Læg bøfferne over i et ildfast fald.

Skær peberfrugt og løg i mindre stykker. Hak soltørrede tomater fint.

På panden tilsættes igen lidt fedtstof. Steg løg, peberfrugt og soltørrede tomater ved middel varme i 3-4 minutter.

Hæld de stegte løg, soltørrede tomater og peberfrugt over bøfferne i det ildfaste fad.

I en skål blandes hakkede tomater, madlavningsfløde, pesto, paprika og oregano.

Blend tingene, smag til med salt og peber. Hæld det over bøfferne.

Bages i ovnen i 20 minutter ved 190 grader varmluft.

Steg baconen i ovnen.

Tag fadet ud af ovnen. Rør lidt rundt i saucen med en ske.

Fordel bacon og evt. lidt frisk persille ovenpå hakkebøfferne.

Serveres med kogte ris, som koges efter pakkens anvisning.