

Hakkebøffer i fad med paprikasauce

Mandag 26. september 2016

Ingredienser

900 g hakket oksekød
salt
peber

2 små peberfrugter
1 håndfuld persille
2 fed hvidløg
2 stk. løg
1 spsk. smør
2 spsk. olie
1 pk. bacon
2 spsk. paprika
1 ds. tomatpuré
2 ½ dl madlavningsfløde
2 dl mælk

1 kilo kartofler

1 Squash
4 rødløg
Olie
Salt, peber

Fremgangsmåde

Snit og hak peberfrugter, persille, hvidløg og løg fint, og stil det til side.

Form oksekødet til hakkebøffer, og krydr dem med salt og peber på begge sider. Brun hakkebøfferne af i smør og olie på en pande, og læg dem over i et ildfast fad.

Steg bacon af på panden, indtil det næsten er sprødt, og tilsæt derefter hvidløg og løg. Vent 1 minut, og tilsæt derefter paprika, og lad det stege videre i ca. 30 sekunder. Tilsæt peberfrugt og tomatpuré. Rør alle ingredienserne godt sammen, og tilsæt madlavningsfløde, mælk og persille. Lad sauce koge i et par minutter, og smag til med salt og peber.

Er sauce for tyndt kan det jævnes lidt.

Hæld sauce over hakkebøfferne, og sæt fadet i ovnen i ca. 15 minutter, eller indtil bøfferne er færdige.

Squashen halveres og skæres i lidt store firkanter 2x2 cm, rødløget pilles og skæres i både.

Steges få minutter i olie på en meget varm pande.

Først løg derefter squashen, der må gerne være bid i grønsagerne.