

Hakkebøffer i fad med fløde paprikasauce 4 pers



Ingredienser:

- 500 g hakket oksekød
- 2 spsk olie
- 1 pakke bacon i tern
- 2 finthakkede løg
- 2 fed finthakkede hvidløg
- 1 rød peberfrugt i tern
- 1 bundt forårsløg i tynde ringe
- 1 spsk mel
- 1 dåse tomatpure
- 2 tsk paprika
- 1 nip chilipulver
- 2½ dl madlavningsfløde
- 2 dl mælk
- 1 nip sukker
- Salt of peber

How to:

1. Form kødet til fire bøffer, drys dem med salt og peber og brun dem på en pande
2. Læg bøfferne i et fad
3. Kom bacon på panden og steg det lyse brunt
4. Tilsæt hakkede løg og hvidløg og svits det med
5. Tilsæt peberfrugt og forårsløg og svits dem

- 6. Rør mel, tomatpure, paprika og chilipulver i grøntsagerne og hæld så fløden og mælk i og rør rundt**
- 7. Lad saucen komme i kog, så den tykner let**
- 8. Smag til med salt, peber og sukker**
- 9. Hæld saucen over bøfferne og sæt det i ovnen 45 min ved 200 grader**