

# HAKKEBØFFER I FAD

Hakkebøffer i fad, der tilberedes i en lækker sauce med paprika, løg, hvidløg, fløde og frisk persille, er ren selvforkælelse. Retten er både cremet og fuld af smag, og så er den tilmed nem at lave.



Til

- 2 stk peberfrugt (små)
- 1 håndfuld persille (frisk)
- 2 fed hvidløg
- 1 stk løg (stort)
- 500 g hakket oksekød
- salt
- peber
- 1 spsk smør
- 2 spsk olie
- 1 pk bacon
- 2 spsk paprika
- 1 ds tomatpuré
- 2 ½ dl madlavningsfløde
- 1 dl mælk

Forvarm ovnen på 200 grader.

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.

Hæld sauce over hakkebøfferne, og sæt fadet i ovnen i ca. 30 minutter, eller indtil bøfferne er færdige.

Servér med pasta, ris eller ovnbagte kartofler.