

Hakkebøf i BBQ-flødesauce

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Form bøfferne og læg dem i et ovnfast fad. Krydr med salt og peber.

Bland fløde og mælk. Smag til med barbecuesauce. Hæld blandingen over bøfferne.

Sæt fadet i ovnen i ca. 30 minutter ved 200 grader.

Server hakkebøfferne med kartofler eller ris og en salat.

Ingredienser

600 g magert hakket oksekød

2 1/2 dl piskefløde

1 dl mælk

2 dl barbecuesauce

Salt og peber