

Hakkebøffer i fløde-paprikasauce

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Form oksekødet til 4 hakkebøffer, drys med salt og peber og brun dem i olie på en stegepande. Læg bøfferne i et fad. Brun bacon på panden. Tilsæt hakket løg og svits det sammen med bacon stykkerne. Tilsæt peberfrugt og forårsløg og lad det svitse et par minutter.

Rør hvedemel, tomatpure, paprika og chilipulver i grøntsagerne og tilsæt herefter madlavningsfløde og mælk. Lad saucen komme i kog, så den tykner let og smag til med sukker, salt og peber. Hæld saucen over hakkebøfferne i fadet og sæt det i ovnen i 30-45 minutter ved 200 grader.

Ingredienser

- 500 g hakket oksekød
- 1-2 spsk. olie
- 150 g bacon i tern
- 2 fint hakkede løg
- 1 stor rød peberfrugt, skåret i tern
- 1 bundt forårsløg, skåret i tynde ringe
- 1 spsk. hvedemel
- 1 lille dåse tomatpure
- 1-2 spsk. paprika
- 1 nip chilipulver
- 2,5 dl madlavningsfløde
- 2 dl mælk
- 1 nip sukker
- salt og peber