



Hakkebøffer i fad i pikant sauce

Opskrift til 2 personer

Nem og lækker opskrift på hakkebøffer i fad i den lækreste sauce med pikant. Det er nem aftensmad, som kan laves på 30 minutter.

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingrediensliste

- 500 g. hakket oksekød
- 2 stk. løg
- 3 fed hvidløg
- 1 stk. rød peberfrugt
- 125 g. pikant flødeost
- 400 g. hakkede tomater på dåse
- 1,5 dl. madlavningsfløde
- 1 spsk. paprika
- salt/peber
- 125 g. bacon i skiver
- **Tilbehør**
- 200 g. ris

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 190 grader varmluft.
2. Snit hvidløg fint. Skær løg og peberfrugt i tynde strimler.
3. Form 4 lige store hakkebøffer med hænderne. Vend dem i salt og peber.
4. En pande opvarmes med lidt olie og/eller margarine.
5. Bøfferne steges cirka 1-2 minutter på hver side ved høj varme. De skal ikke gennemsteges, men blot have lidt farve.
6. Læg bøfferne over i et ildfast fald.
7. På panden tilsættes igen lidt fedtstof. Steg hvidløg, løg og peberfrugt ved middel varme i 5-7 minutter.
8. Hæld de stegte løg og peberfrugt over bøfferne i det ildfaste fad.



9. I en skål blandes pikant flødeost, hakkede tomater, paprika, madlavningsfløde og lidt salt og peber. Blend det hele sammen med en stavblender eller pisk det godt sammen. Hæld saucen over i fadet.

10. Bages i ovnen i 20-25 minutter.

11. Imens det er i ovnen, gøres en bageplade klar med bagepapir. Her fordeler du bacon på.

12. Når der er 10 minutter igen af bagetiden, så sætter du bacon ind og lader det blive sprødstegt. Så skulle det hele gerne være færdig på samme tid.

13. Tag fadet med dine hakkebøffer ud af ovnen. Du kan evt. lige røre rundt i saucen med en ske.

14. Fordel bacon og evt. lidt frisk persille ovenpå dine hakkebøffer i fad.

15. Serveres med kogte ris, som koges efter pakkens anvisning.