

Hakkebøffer i flødesovs

Opskrift til 4-6 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter i ovnen

Samlet tid

50 minutter

Ingredienser

Hakkebøffer

- 400 g hakket oksekød
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. salt og lidt peber
- 2 fed hvidløg
- 1 skalotteløg

- 1 bakke champignon
- 1/2 blomkål
- 1/2 liter fløde eller creme fine
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. tørret timian
- godt med salt og peber

tilbehør

- 3 løg + 1 stor spsk. smør til bløde løg
- Ris
- Evt. sprødstegt bacon

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Lav dine hakkebøffer ved at blande ingredienserne til farsen. Hvidløg rives og løg snittes fint. Form bøffer og steg dem i lidt fedtstof (smør eller olie). Bare lige så de får farve på hver side, de skal ikke gennemsteges.
3. Læg bøfferne i bunden af et ovnfast fad
4. Klargør champignon og blomkål ved at rengøre det og skære det ud i mindre stykker. Kom det over bøfferne i fadet
5. I en skål blandes fløden med krydderierne og dette hældes over grøntsager og bøffer
6. Kom fadet ind i ovnen og bag i ca. en halv time.
7. Imens koges ris og de bløde løg laves: snit løg i ringe og sauter dem i smør til de er bløde
8. Steg evt. bacon, hvis du ønsker at servere dette til