



Hovedret

Baconbøffer på stegte kartofler

Ingredienser:

Antal personer: 4

ca.800 g.	<i>hakket oksekød</i>
1 pk.	<i>bacon</i>
1 glas.	<i>champignoner</i>
2 stk.	<i>porrer</i>
2 spsk.	<i>kartoffelmel</i>
3 stk.	<i>tomater</i>
2 dl.	<i>kaffeløde (gem 3 spsk. til kagerne)</i>
1 tsk.	<i>groft salt</i>
2 stk.	<i>løg</i>
1 stk.	<i>æg + 2 blommer (fra dessert opskrift)</i>
6 spsk.	<i>rasp</i>
1 dl.	<i>vand</i>
1 tsk.	<i>peber (strøget)</i>
50 gr..	<i>margarine til stegning</i>
½ tsk.	<i>timian</i>
	<i>persille til pynt</i>
1200 g.	<i>kartofler</i>
½ dl.	<i>rapsole</i>
2 dl.	<i>kaffeløde</i>
1 tsk.	<i>groft salt</i>
½ tsk.	<i>peber</i>

Fremgangsmåde:

Raspen overhældes med vand og kaffeløde og skal trække ca. 10 min.

Hak løg og champignon fint og svits dem i margarinen. Afsvales.

Bland kød, løg/champignon, kartoffelmel og krydderier til en ensartet fars og sæt farsen i køleskabet ca. en time.

Kartoflerne skrælles og skæres i ret tynde skiver. Kom kartofler, salt, peber og olie i en plastpose og bland det godt. Kartoffelskiverne lægges herefter i et ildfast fad, overhældes med fløde og sættes på bagerist i nederste rille i den forvarmede ovn, og steges ved 200 gr. i 20 minutter.

Kødet formes til 8 -10 ovale bøffer. Omkring hver bøf rulles en skive bacon, som fæstes med en bomuldstråd. Bøfferne lægges ovenpå de halvstegte kartofler. Sættes atter i ovnen, men nu i den midterste rille og ved 225 gr. i ca. 20-25 min, til kartoflerne er møre.

Pyntes inden servering med en tomatskive og lidt persille.