



Hovedret

Baconbøf m. grøntsagsmos og paprikasauce

Ingredienser:

Antal personer: 4

Ca. 600 gr. *Oksekød hakket (gerne med stor fedt%)*
150 gr. *bacon i skiver*
25 gr. *fedtstof*
4 skv. *citron (til pynt)*
revet peberrod (til pynt)

Grøntsagsmos:

600 gr. *kartofler*
250 gr. *gulerødder*
250 gr. *pastinak, persillerod eller anden rodfrugt*
1 dl. *piskefløde*
salt og peber

Paprikasauce:

200 gr. *løg finthakket*
1 spsk. *mel*
1 ds *tomatkoncentrat*
4 dl. *grøntsagsvand*
1½ dl. *piskefløde*
2 tsk. *paprika (rosen)*
salt

Fremgangsmåde: Form 4 bøffer i ca. samme tykkelse som baconskiverne. Vikl en skive bacon om bøfferne, (sæt en tandstik i til at holde), steg bøfferne i fedtstoffet på en meget varm pande ca. 2 min. på hver side, skru ned til middelvarme og steg bøfferne færdige, pas på de ikke får for meget og bliver for tørre. (mærk med en finger, skal være lidt bløde, hårde er = med tørre).

Grøntsagsmos: Rens/skræl rodfrugterne, skær dem i mindre ikke for små stykker. Kog dem i ca. 20 min. i usaltet vand. Vandet du hælder fra skal bruges, så gem det i en skål. Pisk grøntsagerne med et håndmixer og hæld fløden i, juster konsistensen med lidt af vandet. Smag til med salt og peber.

Paprikasauce: Den overskydende bacon skæres i små stykker og ristes på panden sammen med løgene. Drys melet over, tilsæt tomat og paprika, rør godt rundt tilsæt fløde og kogevandet under omrøring og smag til med salt.

Servering: Pynt bøfferne med en skive citron med lidt peberrod ovenpå.