



HOVEDRET

Venøbøffer m. baconkartofler, champignon og tzatziki

Ingredienser:	Ca. 1 kg. Okseklump el-okseinderlår	Antal personer: 4
	500 gr. Champignon	
	1 stk. Hvidløg til mix	
	250 gr. Smør til stegning	
	Salt & peber olie	
Baconkartofler:	1 kg. Kartoffler mellemstore	
	1 pk Bacon	
	150 gr. Mozzarellaost revet	
	2-3 tsk. Basilikum	
Tzatziki:	1 stk. Agurk	
	1 bg. Creme fraiche	
	1 tsk. Hvidløgsmix	

Fremgangsmåde: Få slagteren til at skære bøfferne ud max. 4 mm. tykke, (køb ikke færdige som er bedst egnet til skosåler). Pil hvidløget og pres feddene i en kop el. syltetøjsglas (kan sagtens gemmes) tilsæt 1 tsk. balsamikoeddike (ikke mere) og en sjat olie, rør det godt sammen, læg bøfferne på et stykke bagepapir, pensl med hvidløgsmix og drys med lidt peber og salt, vend dem og giv den anden side samme tur. Varm en stor pande godt op kom en klat smør på og steg bøfferne max ½ minut på hver side. Læg dem i et fad og hold dem varme. Rens og del champignoner og steg dem i smør/hvidløgsmix fra bøfstegningen, hæld dem over bøfferne.

Baconkartofler: Vask kartoflerne grundigt uden at rive hul i skindet, kog dem til de er næsten møre. Køl dem lidt af og flæk dem på den lange led. Skrab et par teskefulde ud i midten. Bland basilikum og ost, fyld det i hulrummet og læg kartoflerne sammen, vikl et stykke bacon om og steg kartoflerne på panden til baconen er sprød.

Tzatziki: Flæk agurken, skrab de fleste kærner ud med en teske. Riv agurken, drys lidt salt over og vend rundt. Lad det stå ½ time, skyl saltet af og pres vandet af, Bland det hele sammen og lad det stå på køl i mindst en ½ time.