

# Hakkebøffer i paprikasauce - med kartoffelmos

4 personer

## Ingredienser:

- 500 g. magert hakket oksekød
- 1 stort løg
- 200 g. bacon i tern
- 200 g. cocktailpølser
- salt/peber
  
- 30 g. smør
- 2 spsk. hvedemel
- 1 dl. madlavningsfløde
- 1,5 dl. mælk
- 1 dl. vand
- 3/4 dl. tomatketchup
- 1 spsk. paprika
- 1 Fond du Chef grøntsagsbouillon



## Kartoffelmos:

- 1 kg. skrællede bagekartofler i tern
- 1 dl. mælk
- 30 g. smør
- 1 tsk. salt
- Friskhakket persille til pynt

*Tænd ovnen på 190° varmluft.*

*Skræl kartofler, skær dem i grove tern og sæt dem over at koge i vand, der dækker - uden salt.*

*Hak løget i tern.*

*Form 4 lige store hakkebøffer. Drys med salt og peber. En pande opvarmes med lidt smør og/eller margarine. Bøfferne steges et par minutter på hver side ved høj varme. De skal ikke gennemsteges, men blot lige brunes.*

*Læg bøfferne i et ildfast fald.*

*Tilsæt bacon til den varme pande. Lad det stege, indtil det begynder at blive gyldent. Tilsæt herefter løg og cocktailpølser. Vend det godt rundt og lad det hele stege ca. 1 minut.*

*Hæld blandingen over bøfferne i fadet.*

*Nu skal saucen laves. Smelt smør/margarine i en gryde og pisk hvedemel i, så du får en "smørbolle". Herefter tilsættes mælk, fløde og vand lidt efter lidt og der piskes undervejs, så du får en ensartet blanding. Når alt er pisket i tilsættes tomatketchup, paprika og 1 Knorr Fond du Chef grøntsagsbouillon.*

*Pisk det hele godt sammen. Hvis saucen er for tyk, så tilsætter du blot lidt ekstra mælk eller vand. Smag til med salt og peber.*

*Fordel saucen over kødet i fadet og sæt fadet i ovnen i 20 - 25 minutter. Når kartoflerne er færdigkogte, drænes de for vand i en sigte. Læg dem i en skål med mælk, salt og smør. Pisk til en cremet mos. Drys med lidt friskhakket persille. Server sammen med hakkebøfferne.*

*God appetit!*