

Baconbøffer på stegte kartofler

Antal personer: 4

Ingredienser:

500 gr. hakket oksekød

3 spsk. rasp

1 dl. vand

1 dl. Kaffefløde

Salt og peber

1 spsk. kartoffelmel

1 æg

lidt timian

1 løg

1 lille glas champignon

8 skiver bacon

800 gr. rå kartofler

Salt og peber

1,5 dl. kaffefløde

smørklatter

Pynt:

3 tomater i skiver

persille



Raspen overhældes med vand og kaffefløde og skal trække i 10 minutter.

Imens svitses det hakkede løg og ituskåme svampe i lidt smør. Afsvales. Blandes med rasp, kød, kartoffelmel, æg, salt, timian og evt. peber til en ensartet fars, der stilles koldt i en times tid.

Kartoflerne skrælles, skæres i ret tynde skiver og lægges med lidt salt i et ildfast fad.

Overhældes med fløden. Steges på en rist på nederste rille i ovnen ved 200 grader i 15 minutter.

Kødet formes til 8 ovale bøffer. Omkring hver rulles en skive bacon.

Bøfferne lægges på de halvbagte kartofler.

Sættes atter i ovnen, denne gang på mellemste rille og ved 225 grader i ca.20-25 minutter, til kartoflerne er møre.