

# HAKKEBØF MED BACON

Det her er virkelig en kombination, der vil noget: Saftige hakkebøffer indkapslet i masser af sprød bacon. Udnyt tiden, og kom nogle rodfrugter ind sammen med bøfferne i ovnen, så er der nem og lækker aftensmad klar.

•

Til

- 500 g hakket oksekød
- 1 løg
- 1 æble
- 1 æg
- 2 fed hvidløg
- 1 chili
- 20 g revet parmesanost
- $\frac{1}{2}$  tsk salt
- 1 tsk paprika
- 1 spsk rasp
- ca. 24 skiver bacon
- smør (til stegning)

Kom det hakkede oksekød op i en stor skål. Riv løg og æble, pres hvidløg, og rør det i oksekødet sammen med æg. Del chilien på langs, og skrab frøene ud. Hak den fint, og kom den i kødet sammen med parmesanost, salt, paprika og rasp. Bland kødet godt sammen, til du har en sammenhængende fars.

Del kødet i fire lige stor portioner, og form dem til hakkebøffer. Vikl ca. seks baconskiver rundt om hver bøf.

Steg hakkebøfferne i lidt smør på en pande ved høj varme. Giv dem et par minutter på hver side. Læg bøfferne i en bradepande beklædt med bagepapir, og steg dem færdige i ovnen i ca. 35 minutter ved 200 grader. Sæt evt. ovnen på varmluft de sidste 10 minutter.

Server evt. med bagte rodfrugter som på billedet.

