

HOVEDRET

Millionbøf m. kartoffelmos

Ingredienser:

Antal personer: 4

750 gr.	Oksefars
1 pk.	Bacon
4 stk.	Løg grofthakket
1 stk.	Porre
1 ds.	Tomatkoncentrat
1 ds.	Hakket tomat m. chili
3 dl.	Bouillon grønsag
2 tsk.	Paprika
2 spsk.	Hvidvinseddike
1 spsk.	Honning
2 spsk.	Soya (eller 1 spsk. engelsk sauce)
1 spsk.	Mel
2,5 dl.	Fløde
1 kg.	Kartofler i pæn størrelse
2,5 dl	Madlavningsfløde
125 gr.	Smør
1 tsk.	Muscatnød stødt
1 gl.	Rødbeder

Fremgangsmåde: Skær bacon i ca. 1 cm. stykker, fjern det øverste visne af porren og snit den i stykker som løgene. Steg bacon på en pande til det bliver pænt brunt, tag det af panden og kom løg/porre på, evt. lidt mere fedtstof end baconfedtet. Svits til løgene bliver klare, skal ikke være brune. Tag en gryde i mellemstørrelse, kom lidt fedtstof i og brun kødet. Tilsæt så løg, porre, bacon, tomat, bouillon, paprika. 1 tsk. salt, hvidvinseddike, honning og soya. Læg låg på og lad det småsimre i en ca. 20 min., kom lidt fløde i en meljævner og ryst melet sammen med fløden. Tilsæt resten af fløden og det meste af melblandingen, lad det koge igennem, smag til med måske mere salt og peber.

Kartoflerne skrælles, skæren i mindre stykker og koges (uden salt) i godt et kvarter. Hæld vandet fra, tilsæt smør til de varme kartofler, som moses med kartoffelmoser, tilsæt muscatnød og salt, brug en håndmixer til at blande fløden i mosen.

Kom bøfferne i en skål, mosen i en anden og server med rødbeder til.