



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Köfte af okse med bagt peberfrugtsauce og tomatbulgur

Det skal du bruge

1½ stk løg
1 stk rød peber
½+1½ fed hvidløg
1 pose tomatpuré
½ pose hønsebouillon
125 g bulgur
300 g hakket oksekød
1½ tsk spidskommen
¾ tsk paprika
1 spsk rasp
1 stk tomat
50 g salatmix napolitana
1½-1½ tsk hvidvinseddike
¾+¾ tsk honning
¼ tsk sambal oelek

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C.
2. **Bagte grøntsager:** Skræl løg. Skær peberfrugt og ½ løg i grove både. Kom det på en bageplade med bagepapir, vend med lidt olivenolie og fordel dem på pladen. Bag i ovnen ca. 18 min. Sæt gerne grill på ovnen de sidste min. hvis det ikke har fået farve.
3. **Tomatbulgur:** Hak ½ løg fint. Varm lidt olie op i en kasserolle. Kom løg, ½ presset hvidløg og halvdelen af tomatpuréen i og steg det i 3 min. ved middel varme. Tilsæt bouillon og 2½ dl vand og kog det op. Hæld bulgur i og lad det simre i ca. 12 min. med låg på.
4. **Köfte:** Riv ½ løg groft på et rivejern. Bland det med oksekødet, 1 presset hvidløg, spidskommen, paprika, rasp, tomatpuré og 1 spsk vand. Rør det hele godt sammen og form 2 aflange bøffer pr. person. Varm en stegepande op med lidt olie og steg dem ca. 4 min. på hver side.
5. **Salat:** Skyl tomat og skær i tern. Kom i en skål sammen med salatblandingen. Pisk halvdelen af vineddike og honning med ½ spsk olivenolie til en dressing og bland i salaten.
6. **Peberfrugtsauce:** Blend de bagte grøntsager i en minihakker eller med stavblender sammen med ½ spsk olivenolie, hvidvinseddike, honning, sambal oelek og hvidløg. Smag til med salt og peber.
7. Servér köfte med peberfrugtsauce, tomatbulgur og salat.