



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Köfte med tomatbulgur och rostad paprikasås

Bulgur

Bulgur 125 g
Vitlök 2 klyftor
Tomatpuré 1 msk
Kycklingbuljong ½ påse
🏠 Olivolja
🏠 Vatten 3 ½ dl

Köfte

Rödlök ½ st
Nötfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Spiskummin ½ msk
Paprikapulver 1 tsk
Ströbröd 1 msk
Tomatpuré 1 msk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Vatten 1 msk
🏠 Olivolja

Paprikasås

Röd paprika 2 st
Rödlök ½ st
Vitlök 1 klyfta
Chili flakes ½ krm
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser till paprikasåsen:** Klyfta röd paprika och rödlök. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och ringla över ½ msk olivolja. Rosta högt upp i ugnen ca 18 min. Använd gärna grillfunktionen de sista minuterna.
3. **Bulgur:** Hetta upp lite olivolja i en kastrull. Fräs pressad vitlök och tomatpuré ca 3 min. Tillsätt vatten och smulad kycklingbuljong. Låt koka upp. Tillsätt bulgur och sjud i ca 12 min.
4. **Köfte:** Grovriv rödlök och lägg i en bunke. Blanda med nötfärs, pressad vitlök, salt, spiskummin, paprikapulver, ströbröd, tomatpuré och vatten. Forma till 4 st avlånga biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek köfte ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
5. **Paprikasås:** Lägg rostad paprika och lök i en mixerbunke. Tillsätt ½ msk olivolja, vitvinsvinäger, flytande honung, pressad vitlök och chili flakes. Mixa till en sås. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Servera köfte med tomatbulgur, paprikasås och mixsallad.