Ost och baconfyllda köttfärsbiffar med parmesansås

Jonny · 2024-07-18



Förberedelsetid

ca 45 min

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 pers

Description

Ost och baconfyllda köttfärsbiffar är alltid succé.
Såsen är himmelskt god, allt passar så bra ihop
Är det något du någongång måste laga så är det verkligen detta.

Ingredienser

— **500** g nötfärs

— **3** msk kalvfond

— **1** tsk paprikapulver

— **1** tsk vitlökspulver

— **1** tsk torkad oregano

— Salt & peppar

— **2** dl tärnad hårdost

— **1** pkt bacon (strimlad och stekt)

— Sås ---

— **1** spetspaprika (funkar med vanlig också)

— **2** schalottenlökar

— **1** stor vitlöksklyfta

— **1** pkt creme bonjour parmesan (hittar du den inte så ta vanlig creme bonjour med 1 dl riven parmesan i) Jag tog Boursin Garlic Herbs 150 gr

— **2** msk kalvfond

— **1** dl creme fraiche

— **1** dl grädde

— **1** dl riven parmesan

— Salt & peppar

Instruktioner

1. 1) Sätt på ugnen på 225 grader. Strimla baconen och stek dem så de får färg. Lägg i nötfärsen i en bunke, ha i bacon och ost. Ha även i resten av ingredienserna. Blanda runt ordentligt.
2. 2) Forma biffar och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Skjuts in i nedre delen av ugnen i ca 20 minuter. Osten kommer att smälta lite men det gör inget, allt är i sin ordning.
3. 3) Medan biffarna är i ugnen gör du såsen. Hacka paprika. Jag mixade schalottenlöken så den blev som en puré, det behöver du inte göra om du inte vill, det räcker med att hacka den fint. Stek paprika, schalottenlök och pressa också i vitlöken. Det ska mjukna men inte få färg. Ha i färskosten (creme bonjour), creme fraiche, grädde, kalvfond och kryddor. Låt koka upp och sjuda en liten stund under omrörning. Låt sjuda i ca 3-4 minuter. Avsluta med att ha i den rivna parmesanen och låt den smälta ned helt.
4. 4) När biffarna kommer ut ur ugnen så lägger du dom i en ugnsfast form. Häll över såsen och ställ in i ugnen i ytterligare 5 minuter. Ta ut och avnjut med kokt potatis, pressad potatis eller ris.
5. Tips 1 - Gillar du inte någon av kryddorna kan du bara hoppa över dessa.
6. Tips 2 - Riv gärna lite smakrik ost över hela innan den skjutsas in i ugnen andra gången. Supergott!