



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Små karrybøffer med æbleraita, paprikakartofler og peberfrugt

Paprikakartofler og peberfrugt

400 g kartofler, medium
1 stk rød peber
1 stk løg
½ pose paprika

Æbleraita

1 stk æble
1 dl græsk yoghurt
1 fed hvidløg

Karrybøffer

300 g hakket oksekød
½ fed hvidløg
½ pose tomatpuré
½ pose karry

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Paprikakartofler og peberfrugt:** Halvér kartoflerne. Skær rød peber og løg i både. Læg det på en bageplade med bagepapir og vend med paprika, olivenolie, salt og lidt friskkværnet peber. Bag i ovnen ca. 20 min. til kartoflerne er møre.
3. **Æbleraita:** Skær æble i små tern og læg det i en lille skål. Bland med græsk yoghurt og presset hvidløg. Smag til med lidt salt.
4. **Karrybøffer:** Kom hakket kød i en skål og bland med presset hvidløg, tomatpuré, karry og salt. Form 3 små, flade bøffer pr. person. Varm olivenolie op ved middelhøj i en stor pande. Steg bøfferne ca. 3 min. på hver side.
5. **Servering:** Servér de små karrybøffer med æbleraita og paprikabagte kartofler og peberfrugt.