



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  
 1 pose 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 <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>  
 olie <sup>b</sup>  
 olivenolie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> 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.