



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Köfte med tomatbulgur och rostad paprikasås

Bulgur

Bulgur 125 g
Vitlök 2 klyftor
Tomatpuré 1 msk
● Vatten 3 ½ dl
Kycklingbuljong ½ förp

Köfte

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

Paprikasås

Röd paprika 2 st
Rödlök ½ st
● Bakplåtspapper 1 st
● Olivolja ½+½ msk
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
● Socker ½ tsk
Chili flakes ½ krm

Till servering

Mixsallad 50 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Salt, Socker,
Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Paprikasås:** Klyfta röd paprika och rödlök. Lägg rödlöken på en ugnsplåt med bakplåtspapper, lägg paprikan ovanpå och ringla över olivolja. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min. Använd gärna grillfunktionen de sista minuterna.
3. **Bulgur:** Hetta upp lite olivolja i en kastrull. Fräs pressad vitlök och tomatpuré ca 2 min. Tillsätt vatten och 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 avlånga biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek köfte runt om, tills de har fått fin färg. Tillaga klart i ugnen ca 8 min, tills de är helt genomstekta.
5. **Paprikasås:** Lägg rostad paprika och lök i en mixerbunke. Tillsätt olivolja, vitvinsvinäger, socker och chili flakes. Mixa till en sås. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Servera köfte med tomatbulgur, paprikasås och mixsallad.