

Sneum Sogns Jagtforening Hakket vildt/oksebøffer i folie

4 personer.

4 – 500 gr. hakket vildt kød

Champignon eller blandede svampe

Bacon i små tern

4 små tomater

Syltede peberkorn (efter behag)

ca. ½ l. fløde el. madfløde

Salt, smør, mel.

Kartofler ca. 1 kg

Fremgangsmåde.

Svampe svitses på panden til de får gylden farve.

Bacon i tern svitses på pande.

Bøfferne formes og krydders let med salt, steges let på pande (må ikke færdig steges)

Kom bøfferne i folie hver for sig, kom svampe og bacon samt tomat på toppen af bøfferne.

Folien lukkes og bøfferne stilles i ovnen i ca. 20 min. ved 180 gr. varm ovn.

Kartofler koges u. skræl.

Sovs (kartoffel venlig).

Opbagt (smeltet smør og mel) røres sammen, tilsæt fløde og lidt kartoffel vand langsomt under kraftig omrøring (må ikke klumpe), peberkorn uden lage tilsættes, smag sovsen til med salt.

Velbekomme

Peter Folsø.

Sneum Sogns
Jagtforenings
Madaften 2015