

## Hamburgerkoteletter i fad med tomatflødesovs, og hasselbagte kartofler.



### Ingredienser

- 5 skiver hamburgerryg
- 1 løg
- 1 rød peberfrugt
- 150 g tomater.
- 4 tsk paprika
- 2 spsk. tomatpasta
- 4 dl piskefløde
- 1 håndfuld persille - grofthakket
- 1 spsk. engelsk sauce
- salt og friskkværnet peber
- Kartoffler

Fjern eventuelt net eller plastic på hamburgerryggen, og skær den i cirka to centimeter tykke skiver. Ikke tyndere.

Brun de udkårne hamburgerkoteletter på en varm pande med lidt olie, og de skal blot lige tage farve.

Læg koteletterne taglagte i en lille bradepande eller et ildfast fad.

Løg hakkes groft og peberfrugten skæres ud i mindre tern. Tomaterne deles i kvarte.

Svits løg og peberfrugt i panden, hvor du netop har brunet hamburgerkoteletterne. Tilsæt gerne lidt mere olie. Lad løg blive klare og bløde, men uden at tage for meget farve.

Kom tomaterne ved sammen med paprika, tomat, piskefløde og engelsk sauce, og kog det op. Vend så også persille i

Smag tomatflødesovsen til med salt og peber, men pas på med saltet. En hamburgerryg er jo i forvejen godt saltet.

Hæld sovsen over hamburgerkoteletterne i fadet, og stil det ind i en forvarmet ovn ved 200 grader varmluft, og her skal det have cirka 20 minutter

Serveres med hasselbagte kartofler.