

Peberbøf m/ cognacflødesauce



Ingredienser:

4 velformede hakkebøffer
4-8 tsk peberkorn (Alt efter hvor stærk du
ønsker din bøf skal være)
Smør/margarine/olie til stegning
½ dl cognac
1½ dl piskefløde
½ dl rødvin

Sådan gør du:

Knus peberkornene i en morter eller anvend syltede grønne peberkorn. Bøfferne gnides ind med peberkornene.

Kom en klut smør/margarine/olie på stegepanden, og når det er gylndet, lægges bøfferne på og steges efter ønske.

Cognac hældes over og antændes. Ilden blusser hurtigt på, så pas på hår, ansigt og fingre!!

Tag hurtigt stegepanden af varmen og ryst forsigtigt stegepanden.

Bøfferne tages af panden og anrettes på et fad.

Panden koges af med piskefløde og der tilsættes rødvin, til saucen har den rette konsistens. Smag til med salt.

Serveres evt. med bagt kartoffel, tomater, ærter og salat.

Velbekomme!!