



Steaks på grillen



m/ Italienske flødekartofler.

Ingredienser til flødekartofler:

- 50 g Bacon
- 400 G løg
- 1 rød peberfrugt
- 2 ds hakkede tomater
- 5 dl piskefløde
- 1 kg kartofler
- Salt & Peber



Sådan laver du de Italienske Flødekartofler:

Baconen brunes på panden.

Løgene skæres i halve ringe, den røde peber skæres i tern, og brunes på panden.

De flåede tomater, bacon, løg og peberfrugt samt fløden blandes i en skål og røres godt sammen.

Hældes ud over kartoffelskiverne og bager i ovnen i ca. 1 time ved 180 gr.

Steaksene griller på grillen med selvvalgt krydderi eller blot lidt salt og peber.

Lav din yndlingsalat hertil.

Buon Appetito!