

# Bästa köttfärsgratängen

4 portioner

Du behöver

- 500 g köttfärs
- 2 msk smör
- 1 st gul lök
- 2 msk tomatpuré
- 0.5 dl chilisås
- 2 st vitlöksklyftor
- 2 msk kalvfond
- 400 g krossade tomater
- 0.5 dl vatten
- 2 tsk oregano
- salt och peppar
- 1 kg potatis
- 175 g färskost med tomater
- 2 dl matlagingsgrädde
- 1.5 dl riven ost



Servera med:

- sallad

Ugn: 200°

Gör så här

1

Fräs färsen smulig i en stekpanna med smör. Skala och hacka löken och låt den fräsa med färsen.

2

Tillsätt tomatpuré, chilisås, pressad vitlök, fond, krossade tomater, vatten och oregano, och koka ihop i 15 minuter. Salta och peppra.

3

Skala och skiva potatisen tunt. Varva potatis och köttfärssås i en smord ugnform. Avsluta med potatis.

4

Vispa ihop färskost och grädde, och häll i formen. Strö över ost och gratinera tills potatisen är mjuk, ca 1 timme. Servera med sallad.

