

inköpslistan.se

Av: Susanna Tunberg

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

FÅRAHERDENS KÖTTFÄRSPAJ

Ingredienser

Potatismos

8 st potatis
1 st ägg
1 tsk salt
1 msk margarin *(eller smör)*
1/2 dl mjölk, mellan
2 dl ost, riven

Köttfärsfyllning

500 g nötfärs
2 st lök, gul
2 st morötter
2 msk margarin *(eller smör)*
1 tsk salt
2 krm svartpeppar, grovm.
2 msk tomatpuré
1 msk soja
1 msk vetemjöl
2 dl vatten *(man får känna efter lite)*

Gör så här

Skala potatisen och skär den i bitar. Koka den mjuk i saltat vatten, ca 15 min. Häll av vattnet och mosa potatisen. Vispa upp ägget och tillsätt salt fett och mjölk. Häll blandningen tillsammans med moset och vispa med elvisp så att det blir poröst.
Sätt ugnen på stark värme, 250 grader.
Hacka löken och skiva morötterna. Fräs löken sakta i en del av matfettet, lägg i morötterna och låt dem fräsa med en stund. Lägg över grönsakerna i en gryta eller en kastrull.
Bryn köttfärsen i resten av matfettet och hacka samtidigt sönder den. Lägg över den i grytan. Smaksätt med salt, peppar, tomatpuré och soja.
Strö i vetemjölet och rör runt, späd sedan med vattnet. Koka köttfärsröran i några minuter.
Häll köttfärsröran i en ugnssäker form och bred på potatismoset. Strö över osten. Gratinera i övre delen av ugnen tills ytan fått vacker färg, ca 10-15 min.