

inköpslistan.se

Av: Mattias Öberg

4 port

Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

KÖTTFÄRS A LA ARBOGA

Ingredienser

400 g nötfärs
1 st purjolök
2 msk senap
4 msk ketchup
2 dl creme fraiche, lätt
200 g ost, riven
2 krm salt
1 krm svartpeppar

Gör så här

1. Stek köttfärsen.
2. Blanda creme fraiche, senap, ketchup, salt & peppar i en bunke.
3. Hacka eller skiva purjolöken. Blanda sedan i den i bunken.
4. Smörj en ungnssäker form.
5. Häll i köttfärsen i formen och bre över med innehållet i bunken.
6. Strö över riven ost.
7. Gratinera i ugnen på 200 grader 15 min eller tills osten smält och fått lite färg.

Servera med spaghetti, potatis eller ris. Och en sallad till.

Smaklig måltid :)