

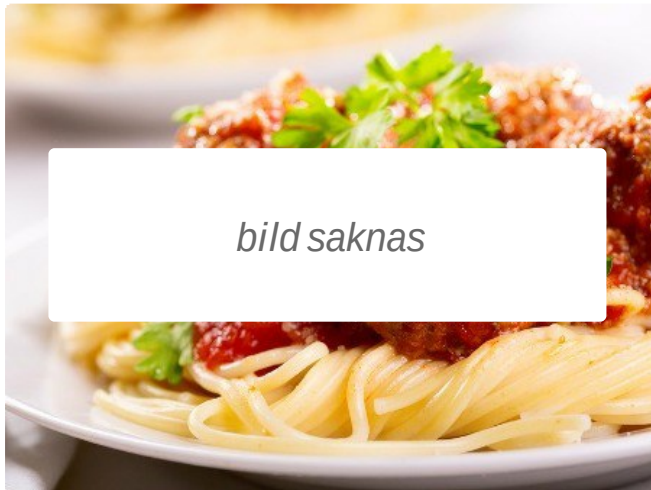


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

KÖTTFÄRSOMELETT I UGN

Ingredienser ▮

400 g nötfärs
1 st lök, gul
2 klyftor vitlök
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar, grovm.
3 msk vatten
1,5 msk tomatpuré
1 tsk timjan

▮ Botten

4 st ägg
1 dl grädde, matlagning
1 tsk oregano
1 tsk smör

▮ Täck

1 dl grädde, matlagning
1/2 dl creme fraiche
2 dl ost, riven
10 st cocktailtomater

Gör så här ▮

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Fyllning: Hacka gul lök och vitlök. Bryn köttfärsen och tillsätt löken. Salta och peppra efter smak. Tillsätt vatten, tomatpuré och timjan och låt puttra tills vätskan kokat bort.
3. Botten: Smörj en ugnform. Vispa äggen med grädde och oregano. Häll äggsmeten i ugnformen. Grädda mitt i ugnen ca 8-10 minuter. Efter att du tagit ut formen så höj värmen till 225 grader.
4. Täck: Blanda grädde, crème fraiche och ost i en separat skål. Skölj och halvera tomaterna.
5. Sätt ihop omeletten: Fördela köttfärsröran i ugnformen. Häll grädd- och ostsmeten över köttfärsen. Toppa med tomaterna. Grädda mitt i ugnen ca 10 minuter eller tills osten smält och fått lite färg.

Serveringsförslag: Sallad