inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

- 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

Täcke

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 ugnsform. Vispa äggen med grädde och oregano. Häll äggsmeten i ugnsformen. Grädda mitt i ugnen ca 8-10 minuter. Efter att du tagit ut formen så höj värmen till 225 grader.

4. Täcke: Blanda grädde, crème fraiche och ost i en separat skål. Skölj och halvera tomaterna.

5. Sätt ihop omeletten: Fördela köttfärsröran i ugnsformen. 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