

Tomat- och ostgratinerad köttfärs

Den här goda köttfärsrätten är lätt att laga och omtyckt av alla i familjen. Barnen brukar äta potatismos eller potatis till och vi vuxna grönsaker.



Tomat- och ostgratinerad köttfärs

6 portioner

1,5 dl mjölk

2 msk potatismjöl

1,5 tsk salt

Ca 0,5 krm svartpeppar

1 liten gul lök

1 msk hackad persilja

600 g blandfärs

10 cocktailtomater eller 2 vanliga

1,5 dl riven ost

Matfett till formen

Sätt ugnen på 200 °. Lös upp potatismjölet i mjölken. Finhacka löken och blanda i lök, persilja, salt och peppar i mjölken. Blanda ner färsen och rör till en jämn smet. Fördela smeten i en smord ugnsfast form, ca 20x15 cm.

Sätt in formen mitt i ugnen i 15 minuter. Skiva under tiden tomaterna och riv osten om du inte har färdigriven.

Ta ut formen och höj temperaturen till 225 °. Lägg på tomatskivorna och den rivna osten på köttfärsen. Sätt in formen i ugnen igen och låt formen stå inne i 15 minuter till tills osten fått fin färg. Dela färsen i sex bitar och servera med potatismos och goda grönsaker.

Receptet kommer från [Annsans blogg](#).

