

Köttfärspannkaka

Godmorgon! Härligt att helgen är på intågande igen. Här kommer ett roligt och lite annorlunda middagstips. Vi älskade det.

Just det här receptet kommer från en [blogg](#) som gillade ett av mina inlägg på [Instagram](#). Upptäckte att det fanns många spännande och barnvänliga recept som kan vara roliga att testa. Det här är ett.



Köttfärspannkaka

4 personer

Pannkaksbotten

125 g smör

2,5 dl mjöl

3 dl mjölk

4 ägg

Enkel köttfärssås

300 g nötfärs

1 gul lök

1 vitlöksklyfta

3 msk tomatpuré

1 burk krossade tomater

(Ca 6 st champinjoner, skivade)

Salt och svartpeppar



Sätt ugnen på 200 grader.

Börja med pannkaksbotten. Smält smöret och låt gärna det brynas för att få mer smak i smeten. Tag av från plattan och rör sedan ner mjöl och mjölk. Tillsätt äggen, ett i taget. Rör till en jämn smet. Tag fram en långpanna och lägg i bakplåtspapper så det går upp på kanterna. Häll i smeten och in i ugnen. Efter ca 20 minuter är botten klar. Den har då blivit som ett månlandskap.

Under tiden du väntar på att botten ska bli klar förbereder du köttfärssåsen. Hacka lök och riv vitlöken. Hetta upp en stekgryta med lite smör och tillsätt lök, vitlök och nötfärsen. Bryn tills färsen är genomstekt. Tillsätt skivade champinjoner. Sedan tillsätter du tomatpurén som får fräsa med en liten stund. Då får du bort syran som annars kan bli påtaglig. Sist ner krossade tomaterna. Låt det koka och smaksätt med salt och svartpeppar.

Lägg över köttfärssåsen och toppa med riven ost. Gratinera sedan i ca 10 minuter.