

Köttfärsgratäng

Här hemma har vi sjukstuga. Milly har fått vattkoppor. Typiskt nu när hon precis kommit igång med förskolan, men samtidigt skönt att det är bortgjort sen.

Den här rätten testlagade vi för ett tag sen. Supergott och perfekt för barnfamiljen. Gillar recept med få ingredienser. Till den här krävdes bara fem.



Barnens smarta köttfärsgratäng

4 portioner

500 g nötfärs eller blandfärs

1 påse fransk löksoppa

2 dl yoghurt 10%

Svartpeppar

1 burk färdig tomatsås (420 g)

3 dl riven ost

Till servering
Bulgur eller ris



Lägg köttfärs i en skål. Häll i påsen med fransk löksoppa. Tillsätt yoghurt och krydda med svartpeppar. Knåda runt ordentligt med rena händer.

Tryck ut färsen i en ugnform. Häll över tomatsåsen och strö över osten.



Gratinera mitt i ugnen ca 25 min. Låt vila 10 min före servering och servera med bulgur eller ris.

Receptet kommer från [Coop](#).