

## Köttfärsröra med mostopp

Det här är en maträtt som har hängt med i många herrans år hemma hos oss. Om man vill kan man tillaga den i små söta portionsformar istället för en stor gratängform. Det brukar vara populärt hos barnen.



### Köttfärsröra med mostopp

**4 personer**

400 g köttfärs

Olivolja tills stekning

1 stor gul lök

1 stor morot

1 burk kidneybönor

500 g färdig pastasås med tomat

Salt & peppar

4 portioner potatismos av pulver  
1 dl riven ost

Sätt ugnen på 225 grader. Skala och finhacka löken. Skala och riv moroten grovt. Stek tillsammans med köttfärsen i oljan. Låt bönorna rinna av. Rör ner bönor och pastasås i köttfärsen. Låt såsen koka ihop till fast konsistens. Smaka av med salt och peppar. Lägg köttfärsröran i en ugnssäker form eller i portionsformar.

Tillaga potatismoset enligt anvisningarna på paketet. Klicka moset på köttfärsröran och täck med riven ost. Gratinera mitt i ugnen ca 15 minuter tills allt är bubblande varmt och osten vackert smält.