



Köttfärsfrestelse

Kock: **Karin Walker** Tid: **80 min** Portioner: **4-6**



En härligt krämig gratäng med köttfärs istället för ansjovis!

Såklart kan du använda fler rotsaker än potatis t ex morot och palsternacka, favoritkryddor och olika örter likaså!



INGREDIENSER

1.2 kg potatis
4-5 hg köttfärs
1 stor gul lök
2 klyftor vitlök
0.5 dl tomatpuré
3-4 tsk mald spiskummin
2 tsk paprikakrydda
1.5 tsk sambal oelek
5 dl grädde
2 dl mjölk
2.5 dl lagrad riven ost
1 tsk salt

nymalen svartpeppar
olja till stekning

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader. Skiva lök och vitlök. Stek köttfärsen i olja och låt sedan lök, vitlök, spiskummin och paprika fräsa med, salta och peppra. Till sist får tomatpurén svänga med i pannan.
- 2** Skala potatisen och skiva den i stavar för hand eller maskin, skivor funkar också.
- 3** Varva potatis och köttfärsröran i en ugnform, salta och peppra lätt på potatisen och avsluta med ett lager potatis.
- 4** Blanda grädde, mjölk, salt och peppar och häll det i formen, strö riven ost på toppen. Gratinera tills potatisen är mjuk och gratängen fått färg ca 45 minuter. Servera med sallad och ett gott bröd!