



Köttfärsfrestelse

Kock: **Karin Walker** Tid: **90 min** Portioner: **4-6**

En god, smakrik och krämig gratäng med enkla ingredienser. Servera med en krispig sallad!

Krydda färsen med dina favoritkryddor! Byt ut spiskummin och sambal mot timjan och oregano om du gillar det bättre.



INGREDIENSER

1.2 kg potatis
4-5 hg köttfärs, valfri sort
1 stor gul lök
2 vitlöksklyftor
1 dl tomatpuré
3 tsk malen spiskummin
2 tsk paprikapulver
1.5 tsk sambal oelek
1 tsk salt
nymalen svartpeppar
5 dl grädde
2 dl mjölk
3 dl riven ost
2 msk rapsolja för stekningen

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader, skiva lök och hacka vitlök.

2

Stek köttfärsen i oljan, krydda med spiskummin, paprika, sambal, salt och peppar.

3

Låt lök, vitlök och tomatpure fräsa med på slutet.

4

Skala potatisen, skär den i stavar/skivor för hand eller med matberedare.

5

Varva potatis och köttfärs i en ugnform, salta och peppra potatisen och avsluta med potatis överst.

6

Blanda mjölk och grädde och häll det i formen.

7

Strö ost över och gratinera tills potatisen är mjuk, ca 45-55 min beroende på potatisens tjocklek.