



Köttfärsgratäng med zucchini

Kock: **Karin Walker** Tid: **50 min** Portioner: **6**

En gratäng som kan ätas som ensamrätt med en krispig sallad eller med pasta, ris eller potatis!

Jag ville ha omväxling och tog zucchini istället för potatis i min gratäng. Har man bråttom så kan man hoppa över att steka zucchini, det blir gott ändå fast stekyta ger ju alltid lite extra smak som ni vet!



INGREDIENSER



- 2 medelstor zucchini (ca 300 g)
- 400 g köttfärs
- 1 gul lök
- 1-2 vitlöksklyftor
- 3 dl grädde
- 0.5 dl tomatpuré
- 1 dl färsk örter t ex persilja, basilika, timjan
- 1.5 msk japansk soja
- 2 dl riven ost med smak
- nymalen svartpeppar
- 1 tsk salt
- olja till stekning

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader.
- 2** Skiva zucchini i 1/2-1 cm tjocka skivor och stek dem hett och snabbt i olja, salta och peppra.
- 3** Skiva löken och vitlök.
- 4** Bryn köttfärsen och krydda den rejält, låt lök och vitlök fräsa med och bli lite mjuk på slutet.

5

Varva zucchini, lök, köttfärs, örtekryddor och ost i en ugnform, avsluta med zucchini och ost.

6

Vispa hastigt ihop grädde, tomatpuré och soya och häll det i ugnformen.

7

Gratinera i ca 25 minuter tills gratängen bubblat ihop och fått färg på toppen.