

HAKKET OKSEKØD I FAD MED GRØNTSAGER

Nem og lækker ret med hakket oksekød, grøntsager og æggemasse i et fad med smeltet ost på toppen. Et sikkert hit hos både børn og voksne.

Til

- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk olie + lidt ekstra til at smøre fadet med
- 500 g hakket oksekød
- 300 g kartofler
- 2 peberfrugter
- 2 tomater
- 150 g revet mozzarella eller andet ost
- 6 æg
- 4 spsk mælk
- salt
- peber
- evt. 2 forårsløg til pynt

Hak løg og hvidløg fint, og steg det i olien på en pande. Tilsæt det hakkede oksekød, og brun det ved høj varme. Skru derefter ned for varmen.

Skræl kartoflerne, skær dem i små tern og kom dem på panden. Skær ligeledes peberfrugt og tomater i tern, og kom dem på panden. Lad det hele stege et par minutter.

Tag panden af varmen og vend halvdelen af osten i blandingen af oksekød og grøntsager. Smør et ildfast fad og fordel blandingen deri (jeg brugte et fad på ca. 30x20 cm, men en anden størrelse kan også bruges).

Pisk æg og mælk sammen i en skål. Krydr med salt og peber, og hæld æggemassen over fyldet i fadet.

Bag i ovnen ved 190 grader i ca. 15-20 minutter, eller til æggemassen er stivnet.

Drys resten af osten ovenpå og bag i yderligere 10 minutter, eller til osten er smeltet og gylden.

Drys evt. med fintsnittede forårsløg ved servering.

