

HAKKET OKSEKØD MED KARTOFFELMOS I OVN

Hverdagsmad så det basker: hakket oksekød stegt med ketchup og paprika og bagt i ovnen med et lækkert låg af kartoffelmos. En meget enkel ret, der er proppet med velsmag.

•

Til

- 800 g kartofler
- 1 løg
- lidt smør
- 300 g hakket oksekød
- $\frac{1}{2}$ tsk hvidløgspulver
- 2 tsk paprika
- $\frac{1}{2}$ dl ketchup
- $\frac{1}{4}$ dl vand
- salt
- peber

Til kartoffelmos

- 35 g smør
- $1 \frac{1}{4}$ dl mælk
- 1 tsk salt
- peber

Start med at skrælle kartoflerne, og skær dem i mindre stykker. Kog dem, indtil de er helt møre.

Imens kartoflerne koger, laves kødfyldet.

Hak løget fint, og svits det i lidt smør, indtil de er gennemsigtige. Tilsæt det hakkede oksekød, og brun det godt af. Kom hvidløgspulver og paprika i, og svits det med kort. Tilsæt ketchup og vand, og lad det simre lidt. Smag til med salt og peber.

Hæld vandet fra de kogte kartofler, og mos dem godt sammen med smør, mælk, salt og peber.

Kom kødfyldet op i et ildfast fad, og fordel

kartoffelmosen ovenpå. Du kan evt. bruge en gaffel til at lave riller i kartoffelmosen, så der bliver nogle sprøde bidder. Bag retten ved 225 grader i 25-30 min.

