

Hakket oksekød og tomat i fad

Opskrift til 4-5 personer

2 store løg (200g)
500 g hakket oksekød
max 12% fedt pr. 100 g
1½ fed hvidløg
1 tsk salt
Peber
2 tsk. Tørret Oregano
1 kg nye kartofter ikke for små
500 g Tomater
1 Squash (ca. 250 g)

Tilbehør

2 dl hytteost
4 spsk. Fintklippet purløg
Godt brød
eller
Mormorsalar
1/2 - 3/4 dl. Eddike
2-4 spsk sukker
2½ dl Piskefløde
1-2 hovedsalat eller
2-4 hjertesalat
Kinakål kan også bruges

1. Sæt ovnen på 250 grader
2. Skær løgene i skiver og brun løg og kød på en pande uden fedtstof.
3. Hak hvidløgene fint og bland det med i kødet. Krydr med salt, peber og oregano.
4. Skrub kartoflerne godt og skær dem i tynde skiver. Skær også tomater og squash i tynde skiver.
5. Læg et lag kartofler i bunden af et stort indfast fad.
6. Læg squashskiverne oven på kartoflerne og fordel kødet over squashskiverne.
7. Læg resten af kartoflerne oven på kødet og til sidst tomaterne.
Drys med salt
8. Dæk fadet med stanniol og stil det midt i ovnen ca. 50 minutter til kartoflerne er møre.
9. Bland hytteosten med purløg og server den til retten sammen med godt brød.
eller
Bland Eddike og sukker og pisk til sukkeret er smeltet, hæld fløden langsomt i og pisk så det tykner lidt. Kom salaten i og vend den i blandingen, lad den stå og trække lidt i køleskabet, vend blandingen igen lige før servering.

Serveret til fællespisningen torsdag den 14. juni 2018