

ØKSEKØD I FAD

4-6 personer

Kartoffelmos:

1 kg kartofler

1½ dl mælk

50 g smør

1 tsk. groft salt

Friskkværnet peber

Kødsauce:

50 g smør

1 grofthakket zittauerløg (ca. 50 g)

600 g hakket oksekød (ca. 12% fedt)

1 dl tomatketchup

1 tsk. delikatessepaprika

1½ tsk. groft salt

Friskkværnet peber

Tilbehør:

650 g blandet salat af fx icebergsalat samt rød og grøn peberfrugt

Kartoffelmos:

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre i en tykbundet gryde i vand uden salt (ca. 20 min.). Hæld vandet fra kartoflerne, og damp dem helt tørre. Mos kartoflerne med kartoffelstøder eller elpisker, og tilsæt mælken lidt efter lidt under stadig piskning. Tilsæt smørret og pisk mosen let. Smag til med salt og peber.

Kødsauce:

Lad smørret smelte i en tykbundet gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løg og kød i smørret og tilsæt tomatketchup, paprika, salt og peber. Lad kødsaucen koge ved svag varme og under låg i ca. 10 min. Smag til. Hæld saucen i et smurt ovnfast fad (ca. 3 liter) og læg kartoffelmosen over som et låg. Bag retten midt i ovnen i ca. 25 min. ved 200°.

