Mexicansk farsbrød

6 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Mexicansk

Ingredienser

800 g hakket oksekød
2 æg
50 g tacokrydderi
1 1/2 spsk. tomatpure
5 forårsløg
1 rød peberfrugt
2 fed hvidløg
2 jalapeños

Topping:
250 g salsa
100 g revet cheddarost

Pynt: Fintsnittet top af forårsløg

Beskrivelse

Forvarm ovnen til 220 grader.

Skær forårsløg i tynde skiver. Skær pebefrugt i små tern. Pil hvidløg og hak det fint. Skær jalapenos i små tern.

Kom hakket oksekød, æg, tacokrydderi og tomatpure i en skål. Rør farsen sammen og ælt de snittede grøntsager i. Form farsen til et farsbrød.

Bag farsbrødet i 15 minutter. Tag det ud af ovnen og fordel salsasauce og cheddarost ovenpå. Bag farsbrødet yderligere 10-15 minutter til kødet er gennemstegt. Drys evt. med lidt fintsnittet forårsløg inden servering.