

Farsfad med karry og timian

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kom lidt fedstof i en gryde og brænd karryen af. Svits nu hakket løg og svinekød. Tilsæt hvidløg, salt og peber. Skær de skrællede kartofler i skiver og læg et lag i et smurt ovnfast fad. Læg et lag fars på og så et lag skiveskårne tomater. Drys med timian og gentag med et lag kartofler osv. Slut af med Mornaysauce og revet ost. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i ca. 1 time. Læg evt. bagepapir over det sidste stykke tid, så osten ikke bliver for mørk. Server grøn salat til.

Ingredienser

2 tsk. karry
1 løg
500 g hakket svinekød
10 mellemstore kartofler
4 tomater
2 fed hvidløg
salt
peber
½ tsk. timian
1 dl Mornaysauce
1 dl revet ost

Tilbehør: Grøn salat

Variationer

1 rød peberfrugt kan erstatte tomaterne.