Oksefad med ris

4 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

3 dl brune ris
1 stort løg
2 gulerødder
3/4 rød peberfrugt
500 g hakket oksekød
1 dåse hakkede flåede tomater, 400 g
1 dl vand
2 spsk. ketchup
1 spsk. worchestershiresauce
Salt og peber
Olivenolie til stegning

Topping:
100 g revet mozzarella
15-20 g pankorasp

Beskrivelse

Kog risene efter anvisning på pakken.

Skær løg, gulerødder og peberfrugt i små tern. Svits dem i olivenolie på en pande i ca. 5 minutter uden at de tager farve.

Tilsæt det hakkede oksekød og svits til det er gennemstegt.
Kom vand, hakkede tomater, ketchup og worchestershiresauce i.
Kog kødsaucen op og smag til med salt og peber.

Kom de kogte ris i bunden af et ovnfast fad. Fordel kødsaucen over. Drys med revet ost og pankorasp.

Bag retten i ovnen ved 200 grader i 15-20 minutter til den er gylden.