



Beskrivelse

Skær kartoflerne i skiver og læg dem i et smurt, ovnfast fad. Skær porren i tynde skiver og fordel dem over kartoflerne. Rør farsen med dijonsennep, tomatkoncentrat, æg, mælk, revet løg, presset hvidløg, salt og peber. Bred farsen ud over kartofler og porrer. Skær tomaterne i skiver og læg med ovenpå farsen, drys med ost og oregano. Sæt retten i ovnen ved 230 grader i ca. 20-25 minutter indtil osten er gylden. Dæk evt. fadet med alufolie, hvis overfladen bliver for mørk.

Ingredienser

8 kolde, kogte kartofler

1 porre

500 g oksefars

2 spsk. dijonsennep

0,5 dl tomatkoncentrat

2 æg

0,5 dl mælk

1 lille løg

1 fed hvidløg

1 tsk. salt

peber

3-4 tomater

1 dl revet ost

tørret oregano