



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ostegratinert svinekjøttdeig med mais og tortillachips, ris og rømme

Gratinert kjøttdeig

1 stk tomat
1 pakke maiskorn
300 g kjøttdeig av svin
½–1 pakke urtemiks
½–1 pakke nachochips
1 pakke revet Grande Premium

Ris

135 g jasminris

Topping

1 stk norsk eple
1 bunt koriander
½–1 pakke lettømme

pepper ^B

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Gratinert kjøttdeig, forberedelse:** Skyll og kutt tomaten i terninger, og hell laken av maisen.
3. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
4. **Gratinert kjøttdeig:** Varm opp en gryte eller stor stekepanne som tåler å stå i ovnen til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 2 minutter på hver side, eller til den har en gyllen stekeskorpe. Hakk opp kjøttdeigen i mindre biter og ha i urtemiksen, tomaten og maisen. Stek det hele videre i omtrent 3 minutter, og smak til med salt og pepper (se tips).
5. **Gratinert kjøttdeig, fortsettelse:** Fordel tortillachipsene og osten over kjøttdeigblandingen, og stek det hele midt i ovnen i omtrent 12 minutter, eller til osten har smeltet og er litt gyllen.
6. **Topping:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Skyll og grovhakk korianderen. Topp retten med rømmen, eplet og korianderen ved servering.

TIPS!

Har dere ikke en kjele eller stekepanne som tåler å stå i ovnen, kan kjøttdeigblandingen fordeles i en ildfast form på slutten av punkt 4. Rømmen kan også vendes inn med kjøttdeigen før den gratineres.