



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Allt i ett - Mozzarellagratinerad nötfärsragu med potatis och ruccola

Potatis

Potatis 400 g

Nötfärsragu

Bananschalottenlök 1 st

Nötfärs 250 g

Vitlök 1 klyfta

Torkad timjan ½ tsk

Tomatpuré 1 msk

Krossade tomater 1 förp

Kycklingbuljong ½ påse

🏠 Olivolja

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Vatten ½ dl

🏠 Socker 1 tsk

Tillbehör

Riven mozzarella 100 g

Morot 2 st

Ruccola 30 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en rymlig kastrull. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Skär potatis i centimeter-tjocka skivor och koka den ca 15 min.
3. **Nötfärsragu:** Hacka schalottenlök. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Fräs nötfärs och lök ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök, torkad timjan och tomatpuré, fräs ytterligare ca 1 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
4. Rör ner krossade tomater, vatten, socker och smulad kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 8 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Blanda nötfärsragu med avhållad potatis i en smord ugnform. Toppa med riven mozzarella. Tillaga högt upp i ugnen ca 10 min, tills osten fått fin färg.
6. Skala och skär morötter i stavar, ställ i glas.
7. Servera mozzarellagratinerad nötfärsragu med ruccola och morotsstavar.