

Nötfärsgratäng i ugn

4 portioner

500 g nötfärs

1 gul lök

2 vitlöksklyftor

Rapsolja

Smör

2 msk tomatpuré

1 röd paprika

1 dl vatten

1 dl rött vin

1 msk kalvfond

2 dl smakrik riven ost

Sätt ugnen på 225 °C (437 °F)

Dela paprikan i mindre bitar.

Skala och hacka vit- och gul lök.

Bryn löken så att den får färg. Lägg i tomatpuré och bryn ytterligare några minuter.

Blanda färsen med löken, paprikan, vatten, vin och kalvfond.

Lägg färsen i en ungsform och strö över osten.

Grädda i ugnen ca 30 minuter.