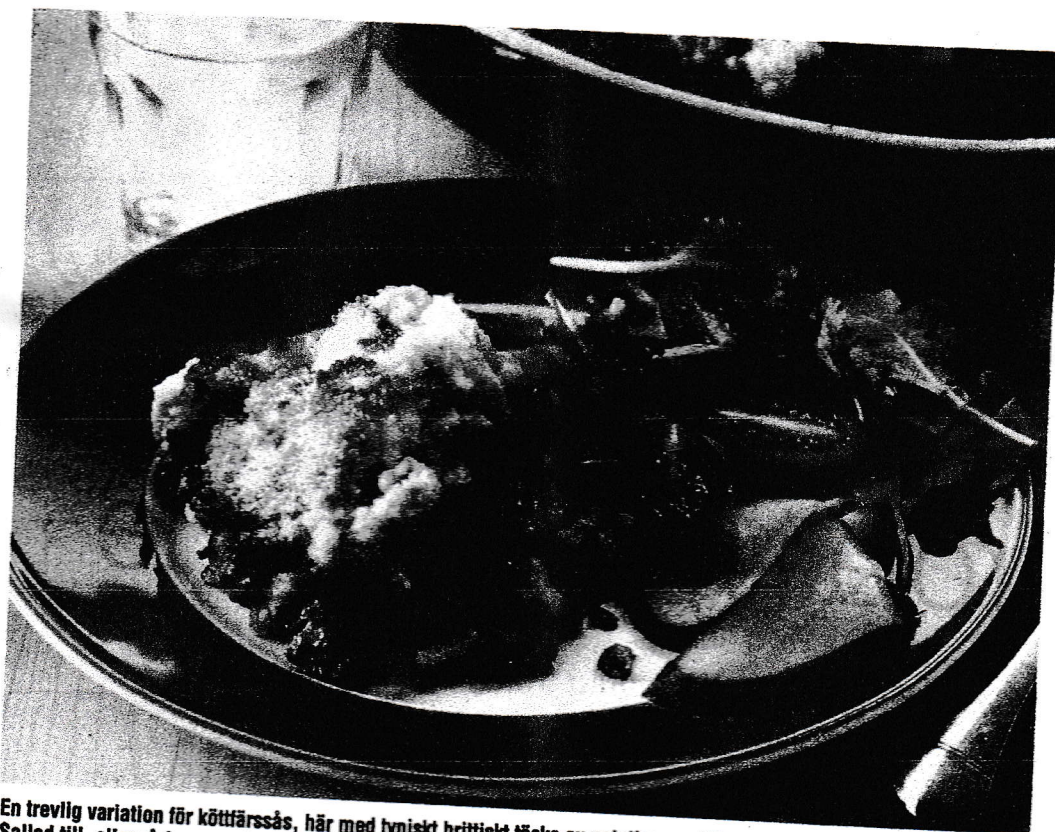




En trevlig variation för köttfärsås, här med typiskt brittiskt täcke av potatismos. Där heter rätten shepherd's pie. Sallad till, eller rårivna morötter.

Ugnsmat på engelska

FÄRSFEST Allt i en ugnsform på bordet! Läsaren Tina gör ofta färspudding med engelsk accent efter sitt vältummade tidningsurklipp.

AV CHARLOTTE SJÖGREN
FOTO ULF SVENSSON

Engelsk köttpudding

4 portioner Tid 45-60 minuter

Du behöver

500-600 g mjölig potatis
1 gul lök
1 msk smör till stekning
400 g nötfärs
1 fintämat äpple
1 fintämad ättiksgurka
salt och vitpeppar
2 msk vetemjöl
1-2 dl mjölk
2 msk tomatpuré
1 dl värmd mjölk
2 msk ströbröd
1-2 msk smör
ev klippt persilja till servering

Gör så här

1 Koka potatisen i saltat vatten. Hacka löken och bryn den i lite smör i stekpanna. Tillsätt

färsen, hacka runt och bryn på hög värme tills färsen är klar. Värm ugnen till 200 grader.
2 Tillsätt äpple och ättiksgurka till färsen. Smaka av med salt och peppar.
3 Strö över mjölet och tillsätt 2 dl mjölk. Låt röran puttra några minuter - den ska vara ganska lös. Blanda i tomatpurén och häll färsen i en smord, ugnssäker form med hög kant.
4 Gör ett luftigt mos av den kokta potatisen och värmd mjölk. Smaka av det med salt och peppar. Bred moset över färsröran och mönstra ytan med gaffel. Strö på ströbröd och klicka ut smöret i små klickar.
5 Gratinera mitt i ugnen cirka 20 minuter till fin färg, gärna med grillen påslagen de sista 5-7 minuterna. Strö eventuellt på persilja och servera med en sallad.

➔ Fler recept hittar du på
icakuriren.se/favorit