



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

● Salt ½ tsk

Krossade tomater 1 förp

● Vatten ½ dl

● Socker 1 tsk

Kycklingbuljong ½ förp

Riven mozzarella 100 g

### Tillbehör

Morot 2 st

Ruccola 30 g

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en rymlig kastrull.
2. **Potatis:** Skär potatis i centimeter-tjocka skivor och koka dem 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 kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 8 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Blanda nötfärsragu med avhällt potatis i en smord ugnform. Toppa med riven mozzarella. Tillaga högt upp i ugnen ca 10 min, tills osten fått fin färg.
6. **Tillbehör:** Skala och skär morötter i stavar.
7. Servera mozzarellagratinerad nötfärsragu med ruccola och morotsstavar.