

Kødtimbale – Opskrift

Forberedelsestid: 20 minutter

Tilberedning i alt: 1 t. 10 minutter

Ingredienser:

- 2 - 3 finthakkede løg
- 50 gr. Smør eller olie
- 500 g. hakket okse
- 2 - 3 theske karry
- Salt
- Peber
- 500 g. champignon
- 2 peberfrugt i tern
- 6 spisesker rasp
- 4 - 5 æg [alt efter størrelse]
- 1 ½ dl. Mælk
- Ris eller flûtes



Hak løgene, skær peberfrugt i tern, rens champignon og skær dem i skiver.

Svits løgene i en gryde til de er klare. Tilsæt det hakkede kød og brun det indtil det har delt sig. Tilsæt herefter karry, salt og peber og svits karryen med et par minutter.

Tilsæt champignon, peberfrugt og rasp. Bland så det hele godt. Held grydens indhold i et smurt ildfast fad.

Pisk æg og mælk sammen og hæld æggemassen over kødet, idet massen fordeles over hele fadet. Stik lidt i det med en gaffel, så ægge-/mælkemassen fordeler sig. Stik de 6 laurbærblade i retten fordelt over hele fadet.

Sæt fadet i ovnen på midterste rille ved 180 grader i ca. 50 minutter , indtil æggemassen er stiv.

Serveres med løse ris eller flûtes alt efter hvor mange, der skal mættes af retten.

Se mere på www.kvv73.dk