

Gratineret baguette med krydret kødsauce



Ingredienser:

- 250 g hakket oksekød
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- Olivenolie
- 1 spsk tomatpure
- 1 tsk oregano
- 1 dåse hakkede tomater
- Salt og peber
- 1 baguette

How to:

1. Svits kødet i olie, sammen med knust hvidløg og løg
2. Kom tomatpure og oregano i og svits et øjeblik
3. Tilsæt hakkede tomater og lad det simre 5 min
4. Smag sauce til med salt og peber
5. Skær brødet over og udhul det
6. Hæld sauce på brødet og giv det 10 min ved 210 grader