

## Oksekød i fad



### Ingredienser:

- 1 portion kartoffelmos
- 50 g smør
- 1 tsk paprika
- 1 hakket løg
- 500 g hakket oksekød
- 1 dl ketchup
- salt og peber

### How to:

1. Tilbered kartoffelmosen.
2. Lad smørret gylne i en tykbundet gryde og tilsæt paprika.
3. Svits løg og kød i smørret og tilsæt ketchup, salt og peber.
4. Lad kødsaucen snurre under låg i ca 10 minutter.
5. Smag til med salt og peber.
6. Hæld saucen i et dybt ovnfast fad og læg kartoffelmosen over som et låg.
7. Bag retten midt i ovnen 25 minutter ved 200 grader