



Rikkens drømmefad

500 g.	Oksefars
2 ds.	Hakket tomater
2 stk.	Bouillonterninger / Grønsags
10 stk.	Gulerødder
4 stk.	Løg
8 stk.	Kartofler
½	Hvidkål
1-2 stk.	Dybe fade.

Salt/Peberblanding

Hvidkål/gulerødder/kartofler/løg hakkes i passende stykker, kom dem i en gryde sammen med de to bouillonterninger, tilsæt ½ liter vand og kog det i ca. 15 min.

Grønsagerne skal være faste, ikke gennemkogt

Bunden af fadet dækkes med et lag af grønsagerne, ovenpå dette smuldres et lag af oksefars og der krydres med peberblanding og salt, hvorefter de hakket tomater fordeles over farsen, dæk det hel med resten af grønsagerne og hæld lidt væde ved.

Bages i oven ved 180° i ca 1 time.

Retten kan varieres efter behov, gratiner evt. med ost eller bacon, der kan også iblandes små baconstykker i grønsagerne.