

# London fad

- 25 g smør
- 500 g hakket oksekød
- 2 løg
- 50 g rosiner
- 2 madæbler
- 2 spsk tomatpuré
- 4 spsk bouillon
- salt, peber
- 1 pk (110 g) kartoffelmospulver
- 50 g revnen Danbo el. Grani ost

Smelt smørret i en kasserolle. Svits de pillede, hakkede løg. Tilsæt rosiner og æbler samt kødet og rør om, til kødet har mistet farven. Læg kød og løg over i et dybt ovnfast fad. Rør tomatpuré og bouillon i kødet. Drys med salt og peber.

Dæk fadet med alu-folie og stil det i en varm ovn ved 180° i 30 minutter. Lav en kartoffelmos efter anvisningen på pakken. Læg mosen over kødet. Drys med den revne ost og stil fadet tilbage i ovnen 10-15 minutter, til osten er smeltet og overfladen gylden. **Rækker til 4 personer.**

Råd: Mætter godt blot med en grøn salat til. Her kræves hverken for- eller efterret.

