



Kulsvigerens oksespand



1 kg hakket oksekød
250 gram bacon i tern
250 gram revet ost
1 stor dåse tomatpuré
1 dl Sherry og 2 dl vand eller 3 dl oksebouillon
Lidt karse
Saft af 1 citron
1 æg
1-2 revede æbler
1-2 løg i tern
Lidt fedtstof til brunning af kød
Salt
Peber

Sådan gør du:

1. Brun kødet i fedtstof i en gryde, kom det i en skål.
2. Kom bacon i gryden og steg det godt.
3. Tilsæt løg, og steg lidt videre.
4. Tilsæt Sherry og vand, eller bouillon, samt citronsaft i gryden, og skrab bunden fri.
5. Kom det brunede kød tilbage i gryden, rør godt rundt.
6. Tilsæt tomatpuré og æbler, rør det hele godt sammen.
7. Pisk ægget sammen, og bland karse i, kom det i gryden, og rør godt rundt i gryden.
8. Tilsæt revet ost, og rør godt rundt til osten er smeltet.

Serveringsforslag:

Kartoffelmos
Rodfrugtemos
Flutes eller andet godt brød

