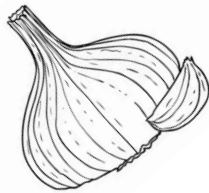
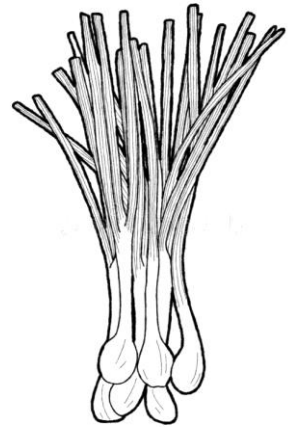




# Mexicansk farsbrød

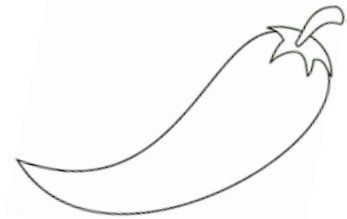
6 personer

- 1 bundt forårsløg
- 1 peberfrugt
- 2 fed hvidløg
- 2 stk. jalapeños (kan untlades)
- 800 gram hakket oksekød
- 50 gram tacokrydderi
- 1½ spsk. tomatpuré
- 2 æg



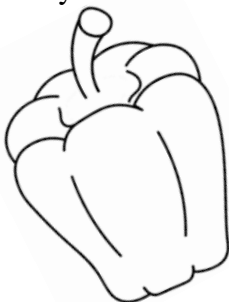
## **Topping:**

- 250 gram salsa
- 100 revet cheddarost



## **Sådan gør du:**

1. Forvarm ovnen til 220 °C.
2. Skyl forårsløg, og hak dem fint. Sæt evt. lidt af den grønne del til side og gem det som drys til senere.
3. Skyl peberfrugt, og skær kerner og hvide hinder fra. Skær det i helt fine tern.
4. Pil hvidløg, og hak det fint.
5. Hak jalapeños fint, hvis du vælger, at komme dem i.
6. Kom alle grøntsagerne op i en skål sammen med hakket oksekød, tacokrydderi, tomatpuré og æg.
7. Bland det hele grundigt sammen, og form det efterfølgende til et farsbrød.
8. Bag farsbrødet i 15 minutter.
9. Tag det herefter ud, fordel salsasauce og cheddarost ovenpå.
10. Giv farsbrødet yderligere 10-15 minutter, til kødet er gennemstegt.
11. Drys evt. med lidt af de fintsnittede forårsløg inden servering.



## **Tips til servering:**

- Pastasalat
- Spidskålssalat med avocado
- Broccolisalat med majs og gulerødder



## **Frost:**

Farsbrødet kan fryses.

Man kan med fordel skære det i skiver inden nedfrysning, så er det nemt at tage det rigtige antal portioner op.

