

Mexicansk farsbrød

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

800 g hakket oksekød

2 æg

50 g tacokrydderi

1 1/2 spsk. tomatpure

5 forårsløg

1 rød peberfrugt

2 fed hvidløg

2 jalapeños

Topping:

250 g salsa

100 g revet cheddarost

Pynt: Fintsnittet top af forårsløg

Beskrivelse

Forvarm ovnen til 220 grader.

Skær forårsløg i tynde skiver. Skær pebefrugt i små tern. Pil hvidløg og hak det fint. Skær jalapeños i små tern.

Kom hakket oksekød, æg, tacokrydderi og tomatpure i en skål. Rør farsen sammen og ælt de snittede grøntsager i. Form farsen til et farsbrød.

Bag farsbrødet i 15 minutter. Tag det ud af ovnen og fordel salsasauce og cheddarost ovenpå. Bag farsbrødet yderligere 10-15 minutter til kødet er gennemstegt. Drys evt. med lidt fintsnittet forårsløg inden servering.