

Krydret farsbrød i butterdej

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Tilberedningstid: 20 min.

Ingredienser

2-3 gulerødder

1-2 løg

1 rød peberfrugt

500 g hakket magert oksekød

1-2 fed hvidløg

2-3 friske chilifrugter

25 g mørk chokolade

3 spsk. tomatpure

3/4 dl vand

Salt

Peber

Paprika

3 plader butterdej

Beskrivelse

Gulerødderne skrælles og skæres i mindre stykker.

Løg og peberfrugt skæres i tynde skiver.

Det hele svitses i lidt olie.

Krydres med lidt salt og tages op af gryden.

Kødet svitses i lidt olie på samme pande.

Hvidløg presses oveni og svitses med.

Tilsæt de hele chilifrugter og smag til med salt, peber og paprika.

Lav den gerne stærk.

Kom chokoladen i og rør rundt til den er smeltet.

Tilsæt tomatpure samt grøntsagerne og spæd op med lidt vand.

Lad retten koge igennem og lad den derefter køle af.

Fjern de hele chilifrugter.

Butterdejen rulles ud og kødfarsen fordeles som et aflangt brød

oven på. Dejen pakkes sammen om farsen og pensles med æg.

Bages i en forvarmet ovn 200-220 grader i ca. 20 minutter, eller

indtil dejen er gylden.

Serveres med flutes og grøntsager