

Oksekødsklatter

m/ pasta, grønne asparges & en frisk tomatsalat

Ingredienser:

1 kg hakket oksekød - 2 æg - 2 spsk. Fru Madsens krydderi (hvidløg-pebermix) -1 tsk.
Paprika - salt & peber - 2 store tomater - 1 spsk. Kapers - 50 g Gedeost - 100 g pasta -
5 grønne asparges - 2 dl tomatjuice.

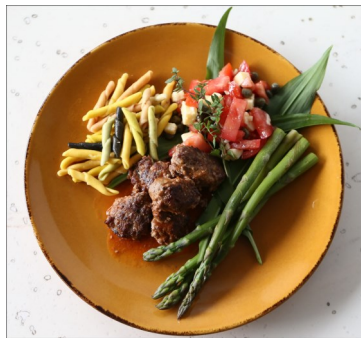
Fremgangsmåde:

Oksefarsen røres med de 2 løg, krydderi, salt & peber. Oksefarsen steges i små klatter på en pande i lidt olie på begge sider og når de er næsten færdige tilsættes tomatjuicen. Koger lidt!

De grønne asparges gøres klar (ca. 3 cm af roden skæres af), herefter et hurtigt opkog i vand tilsat salt. Tomaterne og osten skæres i små tern og vendes sammen med kapers, lidt kapersfond samt 1 spsk. God olie - Krydres med salt & peber.

Pastaen koges efter anvisning på posen.

Det hele anrettes og gerne på nogle få friske ramløgsblade med en kvist timian som pynt.



VELBEKOMME