

Köttfärsgratäng med vitkål (4 port)

1 kg potatis
2 gula lökar
700 g vitkål
1 msk stark curry
400 g nötfärs
1 ägg
1,5 tsk vegeta
2 krm peppar

3 rivna morötter
1 msk citronsaft
1 tsk honung
1 msk hackad persilja

- Sätt ugnen på 225° C.
- Skala och koka potatisen.
- Hacka löken, strimla vitkålen och fräs det i lite margarin. Tillsätt curryn och fräs ytterligare någon minut.
- Blanda nötfärsen med ägg, vegeta och peppar. Tillsätt kålblandningen och blanda. Lägg allt i en smord form (20x30 cm).
- Ställ in i ugnen i ca 20 min.
- Grovriv morötterna. Blanda citronsaft, honung, olivolja och persilja. Häll dressingen över morötterna.

