

## Cheeseburgerfad.

Opskriften er til 6 personer og mætter godt.

Del evt. portionen op i 2 og frys halvdelen.

Fryses når den er afkølet. Tag den ud af fryseren dagen før, og tøj den op i køleskabet. Varmes 20 min. i 150 g. varm ovn.

### Ingredienser:

750 g. hakket oksekød

Olie til stegning

2 løg

1 spidskål

1 ds tomatpure (140 g)

2 spsk. paprika

2 spsk. dijonsennep

2 tsk. Hvidløgspulver

8 æg

¼ piskefløde

250 g. cheddarost

4 skiver bacon

### Dressing og tilbehør:

200 g. cremefraiche

2 tsk. tomatpure (er taget fra)

1 ½ tsk. dijonsennep

1 ½ tsk. paprika

1 tsk. hvidløgspulver

1 agurk

3 store tomater



### Sådan gør du:

Pil løg og hak det fint. Skyl spidskål, fjern den hårde stok i midten og snit det fint.

Brun det hakkede oksekød godt af i olien. Tilsæt koncentreret tomatpure (**HUSK at tage 2 stk. fra til dressing**), paprika, dijonsennep, hvidløgspulver og lidt salt/peber. Steg det et par minutter.

Tilsæt løg og spidskål og sted det i ca. 5 minutter til spidskål er faldet lidt sammen. Kom det i et ildfast fad.

Pisk æg, fløde og lidt salt sammen. Hæld det over oksekødet i fadet. Drys med cheddarost og fordel bacon ovenpå.

Sæt fadet i ovnen i 20-25 min. ved 220 gr. til æggemassen har sat sig og baconen er gylden på toppen.

### Dressing og tilbehør:

Rør cremefraiche sammen med de øvrige ingredienser og smag til med salt/peber.

Server cheeseburgerfadet med dressing samt agurk og tomater i skiver.

