

GRATINERT KÅL MED KJØTTDEIG

Stek kjøttdeigen i margarin eller olje og ha over i en kjele. Tilsett chili, hvitløk, salatblanding, hakkede tomater og krydder.

Ostesaus:

Smelt smøret i en kjele, tilsett mel og spe med melk, litt etter litt mens du rører. La sausen småkoke i 5 min. under jevnlig omrøring. Tilsett osten og rør rundt.

Legg kål og kjøttsaus lagvis i en form. Bre ostesausen over hele formen og topp med cheddar.

Bakes i ovnen på 180 grader i ca. 30 minutter.

Servér gjerne med en frisk salat og godt brød til.

INGREDIENSER

1,8 kg Norrek hodekål, ternet EPD: 5698790

Kjøttsaus:

1,25 kg kjøttdeig

20 g Norrek Chili, hakket EPD: 4798088

40 g Norrek hvitløk, hakket EPD: 4798096

300 g Norrek salatblanding med røde linser
EPD: 5441597

3 bx hakkede tomater

3 ts salt

2 ts pepper

Ostesaus:

60 g smør

60 g hvetemel

1 l lettmeik

1,5 ts salt

100 g hvit ost

200 g cheddar til topping