

# American Meat Loaf modifierad

**4 - 6 portioner**

## Ingredienser

- \* 850 gram färs
- \* 1 dl grädde
- \* 3 skivor formbröd, vitt, utan kanter eller två msk ströbröd
- \* 1 burk krossade tomater, 500 gram
- \* 2 msk, eller mer, blandade örtekryddor
- \* 1 stor gul lök, hackad
- \* 1 morot, grovriven
- \* 1 potatis, grovriven eller kokt
- \* 3 ägg, uppvispade
- \* 1 dl persilja, hackad
- \* 1 msk ketchup eller annan stark sås
- \* 1 tsk salt och en buljongtärning
- \* 1 krm vitpeppar
- \* Ost, riven eller i skivor som täcker.



## Tillagning

1. Ljumma grädden och lös buljongtärningen.
2. Blanda med ströbröd.
3. Kör den hackade löken i mikron under 8 min vid 1kW.
4. Blanda ner färsen och alla övriga ingredienser.
5. Bearbeta med degkrokar.
6. Fyll en form med färsblandningen.
7. Grädda i 200 °C i ca 1 timma mitt i ugnen.
8. Tag ut formen och strö över osten, fortsätt gräddningen ca tio minuter.