



## Oksefarseret squash

4 personer

### Ingredienser:

- 400 g oksekød
- 2 store squash
- 1 stort løg
- 1 æg
- 2 spsk. havregryn
- 1 dl. mælk
- 2 dåser flåede tomater
- 1 tsk. salt + salt og peber til sauce
- 70 g revet ost

### Sådan gør du:

Halver de to squash og skrab det bløde kød ud – gem det. Drys squashene med lidt groft salt. Lad dem stå imens du tilbereder farsen. Pil løg og halver dem. Riv halvdelen og bland det med oksekød, æg, havregryn, mælk og 1 tsk. salt. Lav dernæst sauce: Skær resten af løget i små tern. Svits det i lidt olie på en pande.

Tilsæt det bløde squash kød og flåede tomater. Lad det simre lidt. Smag til med salt og peber.

Tør saltet af squashene med et stykke køkkenrulle. Fyld hver af de 4 halve squash med farsen. I et ovnfast fad fyldes nu tomat sauce og oven på dette, de fyldte squash. Drys dernæst med revet ost.

Bages i ovnen på 200 grader i 45 minutter. Kan serveres med ris eller perlespelt.

**Velbekomme!**