

# Oksekødstærte



4 personer

500 g hakket oksekød

2 hakkede løg

2-3 spsk. olie

1 peberfrugt i tern

1 fed presset hvidløg

1 lille ds. tomatkoncentrat

1 dl bouillon

merian

salt, peber

5 plader butterdej

3-4 tomater

150 g reven ost

æg til pensling

Svits kød og løg i olien. Tilsæt peber, hvidløg, tomat og bouillon. Krydr og lad blandingen snurre 8-10 min.

Lad butterdejspladerne tøj ca. 20 min. Læg dem side om side og rul dem ud. Beklæd en tærteform med dejen. Tilsæt fyldet. Dæk med tomatskiver og reven ost. Skær resten af dejen i strimler og læg dem over.

Pensl med æg og bag ca. 35 min ved 200°.

**Tilbehør: flute eller salat**