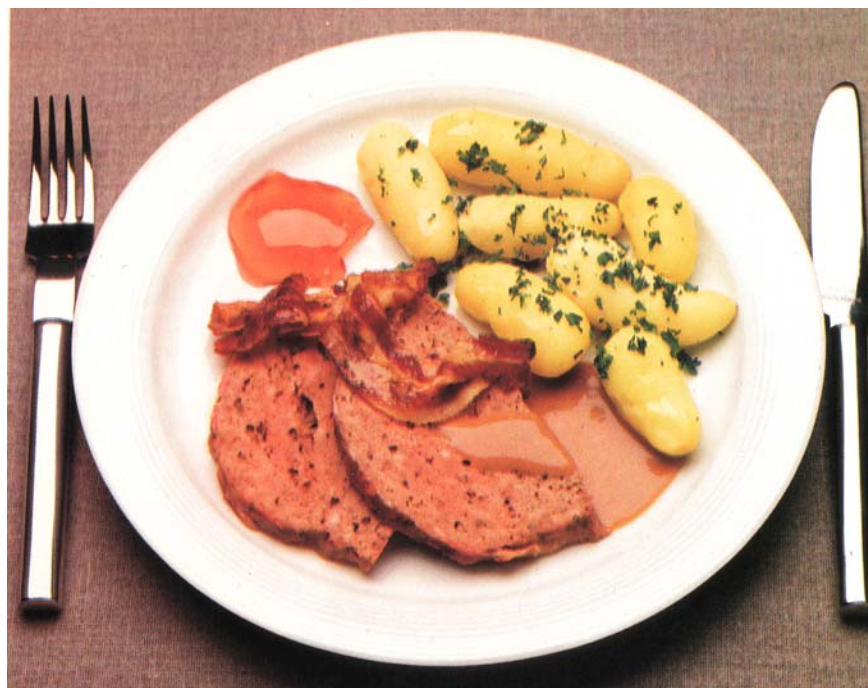


FORLOREN HARE



4 personer

750 g. hakket svinekød

2 tsk. salt

½ tsk. peber

2 æg

1½ dl. fløde

1½ dl. bouillon

¾ dl. rasp

8-10 skiver bacon

Sauce: 3 dl. vand

3 dl. mælk

1 dl. 13% fløde

1 spsk. ribsgele

Rør kødet til farsen med salt, peber og æg.

Tilsæt fløde og bouillon lidt efter lidt.

Saml farsen med rasp og lad den hvile i køleskabet ca. ½ time.

Form farsen til et aflangt brød. Læg det i et ovnfast fad med baconskiverne på tværs af farsen.

Sæt farsbrødet i ovnen ved 230° og brun det ca. 10 min. Dæmp varmen til 180°.

Hæld vand og mælk i bunden af fadet og lad "haren" stege endnu ¾-1 time.

Si skyen over i en gryde og tilsæt ribsgele og fløde.

Giv saucen et opkog. Jævn saucen og smag til.

Tilsæt evt. lidt kulør.

Tilbehør: kartofler, ribsgele