



## Forloren hare = (Meat-Loaf.) til 6-8 pers. (3. Opskrifter

Ca. ½ kg. = 500 gr. Hakket Flæskekød/kalvekød. - ca. 3-4 dl. Rasp - ca. 2 dl. Fløde

(Mælk kan bruges.) 1-2 Æg. - salt og peber. - ca. 250 gr. Fersk spæk. Ell. Røget Bacon i firkanter.

= Bacon firkanterne svitses på en pande til de er let gyldne og kommes herefter i farsen.

- ca. ½ ltr. Mælk, kartoffelvand, kulør og mel til jævning/opbaging af sovsen.

Gele / Ribs m.v. kan kommes i sovsen samt et drys melis/sukker og evt. lidt Danablu ost.

Kødet skal være godt hakket og røres godt igennem med det ferske flæsk eller røget bacon,

rasp (evt. lidt Danablu.), æg, fløde, salt, peber til en fast og stiv fars.

Herefter fordeles farsen i 2 aflange stk. og lægges i en smurt (Evt. m. bagepapir) i en bradepande.

Sætte herefter i en 250 grader forvarmet ovn på næst nederste ribbe og steges til den er gyldenbrun.

Herefter steges den videre ved 170 grader i ca. 25-30 min.

Ca. ¼ ltr. Mælk kommes i bradepanden og stegen dryppes jævnlige hermed.

Når stegen er færdig, hældes væden / skyen fra og stegen sættes tilbage i ovnen på

ca. 2-300 grader for at gøre den lidt mere brun og sprød.

### Sovsen:

Væden/skyen bruges til en god opbagt sovs. Mel, margarine, skyen, lidt kartoffelvand og mælk, kulør efter behag til lysbrun eller mørk sovs. Smages til med lidt salt og peber samt et drys melis. Der kommes ca. 1-2 dl fløde i, og ca. 2 tsk. ribsgele efter opkog.

### Eller denne sov:

Du kan også lave en opbagt sovs:

Mel, margarine, væde fra stegen, lidt kartoffelvand og mælk.

Smelt fedtstof = margarine / becel i passende mængde i gryden og kom så 2-3 sp.ske mel heri under omrøring.

Tilsæt væde til sovsen har en tilpas konsistent.





- 2 dl grøntsagsbouillon
- 1 glas ribsgelé
- Lidt madkulør
- Sådan gør du
- Tænd ovnen på 200 grader.

Skær løgene helt ultrafine, rør disse med kødet, æg, 0,5 dl mælk, mel, salt og peber. Form et brød og kom det i et ovnfast fad. Beklæd det med bacon. Stil fadet i ovnen i 40 minutter ved 200 grader.

Skræl kartoflerne, kog dem møre i lidt saltet vand. Hæld vandet fra før servering

Sovs: Tag den lille smule sky fra 'haren' og si den i en gryde med bouillon og hæld 2 dl mælk. Kog op. Pisk i saucen mens den koger. Giv den kulør og smag den til med ribsgelé, salt og peber.

#### Du kan også lave en opbagt sovs:

Mel, margarine, væde fra stegen, lidt kartoffelvand og mælk.

Smelt fedtstof = margarine / becel i passende mængde i gryden og kom så 2-3 sp.ske mel heri under omrøring.

Tilsæt væde til sovsen har en tilpas konsistent.

Tilsæt kulør efter behag til en lysbrun eller mørk sovs.

Smages til med lidt salt og peber samt et drys melis.

og efter behag ca. 2 tsk. ribsgele efter opkog.

Anret 'haren' i skiver evt. med sauce, mos, samt evt. grøntsager = Ærter m.v. og ribsgelé.

Tid: 50 min. Heraf arbejdstid: 20 min.

Der er rigeligt forloren hare, så der er til frokosten – smørrebrød eller sandwich dagen efter.