

Farsbrød med svampe og chilisovs



Ingredienser:

- 1 dl revet hvidt brød
- 1 dl mineralvand
- ½ dl fløde
- 1 finthakket løg
- 2 spsk smør
- 1 tsk salt
- ½ tsk peber
- 1 spsk sennep
- 1 tsk worchestershiresauce
- 800 g hakket oksekød
- 50 g friske champignoner
- 3 spsk chilisauce
- 1-2 tsk reven peberrod
- 100 g bacon i skiver

How to:

1. Bland revet brød, mineralvand og fløde i en skål
2. Svits løg i 1 spsk smør og lad det køle, inden du rører det sammen med brødblandingen
3. Tilsæt krydderier, sennep og worchestershiresauce
4. Rør farsen i med en gaffel og bland det godt sammen
5. Smør et ovnfast fad og form farsen til et aflangt brød i formen
6. Skær champignon i skiver og tryk dem ned i farsen og glat til

- 7. Bland chilisaUCE med peberrod og bred det over farsen**
- 8. Dæk farsen med baconskiver**
- 9. Bag ved 175 grader i 45 min**