

Forloren hare



Ingredienser:

- 500 g hakket oksekød
- 2 tsk salt
- ¼ tsk peber
- 1 æg
- 4 spsk vand
- 3 spsk rasp
- 1 pakke bacon i skiver
- 2 dl bouillon
- 1 dl fløde
- 2 tsk ribsgele

How to:

1. Ælt kødet med krydderier, æg, vand og rasp
2. Form og læg det i et smurt ildfast fad og læg bacon over
3. Sæt det i ovnen ved 225 grader i 15 min
4. Hæld bouillon og fløde over kødet
5. Dæmp varmen til 170 grader og steg i 45 min
6. Dryp haren af og til under stegningen
7. Når den er færdig hældes stege skyen fra og det jævnes og smages til med ribsgele