

Skinkeruller 4 portioner



Ingredienser:

- 500 g hakket svinekød
- 1 hakket løg
- 1 æg
- 1 spsk rasp
- Salt og peber
- ½ liter piskefløde
- Chilisauce
- 12 skiver skinke (gerne en god skinke)

How to:

1. Kød, løg, æg og rasp røres sammen til en fars
2. Skinken ligges ud og man putter fars på og ruller dem sammen til en rulle
3. De 12 ruller ligges i smurt ovnfast fad
4. Piskefløde og chilisauce blandes sammen i en skål og smages til
5. Sauceen hældes over rullerne
6. I ovnen i 45 min ved 200 g
7. Serveres med ris