

Forloren hare (8 personer)

500 g oksefars
500g svinefars
ca. 150 g rasp
4 æg
3 tsk. salt
½ – 1 tsk. peber
1 dl madlavningsfløde
150 g bacon
1 løg

Sovs

150 g margarine
120 g mel
4 dl bouillon
4 dl mælk
kulør
salt, peber
saft (3 spsk. eller mere)

Sådan gør du

1. Farsen æltes og trilles til en pølse på rasp-strøet papir.
2. Læg bacon over.
3. Brun farsen i ovnen ved 250 grader i ca. 10 min.
4. Lav sovsen (opbagt) og smag den godt til.
5. Hæld sovsen over den brunede "hare", så den er halvt dækket (højst).
6. Steg "haren" ved 170 grader i 20 – 30 min. Kom evt. mere væde ved.

Serveres med sovsen, hvide kartofler, brunede kartofler, råkostsalat, asier og syltetøj.

Grøn salat

Blandet salat
Fine ærter
Æbler i tern

Fløde-eddike dressing

1 dl fløde
1 spsk. eddike
1 spsk. Sukker

Rødkålsalat

Ca. 1 fintsnittet rødkål
½ glas tyttebærsyltetøj
½ pose tranebær
½ pose valnødder
¼ net appelsiner i både (evt. mandariner)
½ tsk. kanel (efter smag)
Evt. dadler

