



HOVEDRET

Ovnstegte frikadeller m. rodfrugtemos

Ingredienser:

Antal personer: 4

500 gr.	Svinefars (gerne med meget fedt)
250 gr.	Oksefars
2 stk.	Løg
2 stk.	Æg
2 tsk.	Salt
1 tsk.	Stødt peber (strøget)
2 spsk.	Rasp
1 spsk.	Mel
Ca. 1 dl.	Mælk
400 gr.	Kartofler
Ca. 200 gr.	Rødbeder
2-4 stk.	Gulerødder (afh. af størrelse)
2-4 stk.	Pastinakker el. persillerødder
¼ stk.	Selleri
50 gr.	Smør
½ dl.	Mælk
	Persille (til pynt), salt og peber

Fremgangsmåde: Bland farsen grundigt sammen med saltet. Riv løgene i en skål, kom rasp, æg, peber, mel og halvdelen af mælken i. Rør det godt sammen, rør det hele i farsen og juster konsistensen med mælk. Når farsen er tilpas, som du vil have den, sættes den i køleskab i ca. ½ time. Læg bagepapir på en plade, form frikadellerne med en ske (dyp skeen i en kop vand, så slipper farsen lettere), og sæt dem på bagepladen, (giv dem et lille tryk når de er sat på pladen, så står de bedre når de vendes), bag dem i ovnen ved 200°, i 20-30 min (afh. af størrelse), vend dellerne når godt halvdelen af bagetiden er gået.

Skræl alle rodfrugterne, skær dem i mindre stykker, (2-3 cm. tern.) kog dem i usaltet vand, (mosen bliver sej hvis der er salt i), ca. 20 min., eller til de er møre. Hæld vandet fra og damp dem tørre et øjeblik, i gryden over det slukkede blus. Mos grønsagerne groft, fx med en håndmixer. Der må gerne være klumper af hele grønsager i mosen. Rør 50 gr. smør og mælk i, til mosen har en jævn, men grov konsistens. Tilsæt salt og peber og smag til. Pynt med persille og server straks sammen med frikadellerne. Bearnaise- eller pebersovs som smørelse.