

HOVEDRET

Forloren »Mejdal hare« med baconflet.

Ingredienser hare:

| | |
|----------|--------------------------------------|
| 1 stk. | Løg |
| 500 gr. | Svine/kalve fars gerne med høj fedt% |
| 1 pk. | Bacon (skiver) |
| 1 stk. | Gulerod stor |
| 3/4 stk. | Rød peber |
| 125 gr. | Champignon |
| 1 kop. | Mælk |
| 1 stk. | Æg |
| 2 spsk. | Rasp |
| 1 stk. | Bouillon terning okse |
| 1 tsk. | Salt |
| 1/2 tsk. | Peber |

Antal personer: 4

Ingredienser kartofler:

| | |
|-------------|----------------|
| 2 stk. | Løg, store |
| 8-900 gr. | Kartofler |
| 1 stk. | Æg |
| 1 tsk. | Muskat (stødt) |
| 2 tsk. | Salt |
| 1/2 tsk. | Peber |
| 1/2 ltr. | Fløde 38% |
| 1 kop | Mælk |
| 1 spsk. | Mel |
| Ca. 100 gr. | Revet ost |

Fremgangsmåde: Tag et stykke bagepapir, læg 4 skiver bacon til side, del resten af pakken midt over, tag 4 af de halve skiver fra, læg resten af de halve baconstykker på tværs af bagepapiret, tag hver anden skive og læg dem dobbelt, læg en af de hele skiver på langs, ved ombukningen, er de ikke lange nok, forlænges de med de 4 gemte halve skiver. Læg nu de ombøjede skiver tilbage og buk fra den anden side og fortsæt fletteriet. Pil og riv løget, kom det i en skål. Rens guleroden og skær den i ca. 5 mm. tern. Rens champignon og del dem med en æggedeler, først med roden opad, drej den en kvart omgang og til sidst på tværs, så har du fået firkantede stykker ud af det. Rens pebereren, fjern kerner og frøstol, skær først i 5 mm strimler og derefter i tern. Gulerødder svitses i nogle få min. i en spsk. olie på en pande. Kom æg, mælk, rasp, salt og peber i skålen med det revne løg og pisk det godt sammen, kom farsen i og rør godt sammen, når farsen er rørt godt sammen tilsættes champignon, gulerod og peber og det hele æltes godt sammen (med hånden), til en ret fast fars. Form nu et farsblød på baconfletteriet. Smør et ildfast fad, læg det over brødet og vend det rundt. Smuldr el. riv bouillonterningen og drys på begge sider af farsen, (væden kommer fra farsen). Læg stanniol over fadet og bag i ovnen ved 180° i 40 min. Fjern stanniol og sæt temperaturen på 200° og bag til baconen er pænt brun.

Skær roden af løgene og halver dem, pil dem og skær i skiver (mandolinjern), kom løgene på en pande med 1 spsk. olie og 2 spsk. vand, steg til de er klare (uden at tage farve) Rens kartofler og skær i skiver (mandolinjern). Læg halvdelen af kartoflerne i et smurt ildfast fad, derefter de skivede løg og så resten af kartoflerne. Pisk fløde, mælk, mel, æg og krydderier sammen og hæld over kartoflerne, drys osten over, læg stanniol over og bag på samme måde som kødet.