

## HOVEDRET

### Farsfad m. porrer, gulerødder, løg og bacontern

**Ingredienser:**

**Antal personer: 4**

- 625 gr. *Svinekød hakket*
- 1 tsk. *Peber (strøget)*
- 2 tsk. *Salt*
- 2 stk. *Æg*
- 1 stk. *Løg stort el. 2 mindre*
- 1 spsk. *Mel (stor)*
- 1 spsk. *Rasp*
- 1 kop *Mælk*
- 1 dl. *Bouillon (kogevand fra grønsager)*
  
- 2 stk. *Porrer*
- 3 stk. *Gulerødder*
- 2 stk. *Løg*
- ½ stk. *Rød peber*
- Ca. 1 dl *Rasp*
- 200 gr. *Bacon*
  
- 1 kg. *Kartofler*
- 6 dl. *Mælk*
- 2 br. *Peber sauce*

**Fremgangsmåde:** Rens porrerne, skær det groveste af det grønne fra og skær dem i 1-2 skiver, skyl dem godt, især de grønne stykker, der kan sidde lidt sand i dem. Rens gulerødder, behøver ikke skrælles hvis det er vaskede gulerødder, skær dem i 1 cm. skiver, pil løgene og skær i tynde både. Kom de 3 ting i en lille gryde med vand, bring i kog og lad det simre i 5-10 min., sluk for gryden og lad den stå og køle lidt af. Kom grønsagerne i et dørslag og lad dem dryppe godt af, (gem noget af kogevandet til farsen). Riv løget groft, bland fars med løg, æg, mælk, mel, rasp og krydderier og rør det godt sammen juster konsistensen med det gemte kogevand fra grønsagerne, så farsen får en tilpas lind konsistens.

Smør et ildfast fad med fedtstof, fordel halvdelen af farsen i bunden af fadet, læg de kogte grønsager ovenpå, rens peberen og skær den i 5-6 mm tern og drys ovenpå, bred så resten af farsen onenpå, drys med raspen, skær bacon i 1 cm. skiver, fjern skindet, derpå i 1 cm. strimler og til sidst i 1 cm. terninger og læg dem ovenpå raspen, sættes i ovnen ved 175° i ca. 1 time.

Kartoflerne renses, evt. koges med skræl og pilles.

Kom mælken i en lille gryde, tilsæt 2 breve pebersauce under kraftig omrøring, bring det i kog og lad det småkoge i 1 minuts tid, (rør hele tiden) og saucen er færdig til servering.