
HOVEDRET

Karbonader, store m. kartofler og tilbehør

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 750 gr. Flæskefars (evt. flæsk/kalv)
- 150 gr. Kartoffler, kogte, mosede
- ½ dl. Mælk
- 800 g. Kartoffler små eller nye
- ca. 400 gr. Gulerødder
- 1 stk. Blomkål lille
- 1 stk. Æg
- Rasp
- 3 spsk. Mel
- ½ ltr. Mælk
- 200 gr. Margarine

Fremgangsmåde: Rens kartofler og gulerødder (evt. skrabe). Skær gulerødder i ca. 5 cm. stykker, er de tykkere end en tommefinger, flækkes stykkerne. Tag først 150 gr. kartofler og skær i meget små terninger, kog dem møre og køl dem af. Mos kartoffeltern og bland dem i farsen sammen med 2 tsk. salt og 1 strøget tsk. peber. (Kartoflerne gør karbonaderne dejlig saftige). Del farsen i 4, knyt med hænderne til faste kugler som en snebold, derefter klemmes de lidt flade til tykke karbonader, vend dem i sammenpisket æg (tilsat 1 spsk. mælk) rasp tilsat salt og peber og steg dem i fedtstof på panden ca. 2 min. på hver side. Læg dem i et ildfast fad, hæld fedtstoffet fra panden over og sæt i forvarmet ovn ved 200°, her skal de have 20 min. (en god måde hvis man skal lave mange) Kartoffler og gulerødder koges møre i letsaltet vand, i to gryder. (Gem lidt af kogevandet til sauce). Tag en gryde med 1 ltr. let saltet vand og bring den i kog, kom det skyllede blomkål (som er befriet for de grønne blade) i det kogende vand og kog i 10 min. (afhængig af størrelse). Lad kålen stå i vandet til den har opnået en passende konsistens. (Der må godt være lidt bid i den).

Sauce: Smelt margarinen i en lille gryde, ved middel varme, pisk melet i og pisk det godt sammen med margarinen, tilsæt mælk lidt ad gangen under konstant piskning kog det godt igennem i nogle min. Juster evt. tykkelsen med det gemte kogevand. Smag til med salt og måske lidt peber, helt efter din egen smag.

Servering: Anret karbonader, gulerødder og blomkål på et stålfad, kartofler og sauce i skåle.