
HOVEDRET

Frikadellehjul m. kartofler og sauce

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 350 gr. Flæskefars (evt. flæsk/kalv)
- 250 gr. Kylling inderfilet
- 1 dl. Mælk
- 1 stk. Løg stort groftrevet (el. 2 små)
- 2 stk. Æg
- 2 spsk. Mel
- 1 stk. Rød peber evt. snack
- 100-150 gr. Bacontern skal ristes let på en pande
- 800 g. Kartoffler små eller nye

- 100 gr. Margarine
- ½ ltr. Mælk
- 2-3 spsk. Mel

Fremgangsmåde: Rens kartofler (evt. skrabe) og kog i letsaltet vand. Kom farsen i en skål og rør (med røremaskine) først 1 tsk. salt og en lille tsk. peber i. rør så løg, æg og mel (lidt ad gangen), kom mælk i til farsen bliver ret lind. Sæt i køleskab i mindst ½ time. Tag springformen, læg bagepapir i klemme i bunden, klip en strimmel til siden, der smøres med margarine som lim til papiret. Kyllingestykkerne skylles og evt. pyntes, tørres og drysses med lidt salt og peber, lægges i bunden af springformen som »hjuleger«, med den tykke ende udad. Rens pebereren og skær først i 5 mm. strimler og derefter i tern, drys så peberstykkerne ud over kyllingen, derefter drysses de let ristede bacontern på. Fordel så forsigtigt farsen ovenpå og sæt i ovnen ved 180° i ca. 30 min. bliver skorpen for brun lægges stanniol over.

Sauce: Smelt margarinen i en lille gryde, ved middel varme, smulr en bouillon tern i, 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. (så undgår du melsmagen i saucen), juster evt. tykkelsen med lidt af kogevandet fra kartoflerne. Smag til med salt og måske lidt peber, helt efter din egen smag, kom til sidst lidt kulør i.

Servering: Fjern forsigtigt yderringen på springformen. Læg en tallerken/fad ovenpå med bunden opad, vend hele molevitten, fjern bunden af springformen og se det færdige »hjul«.