

HOVEDRET

Farserede porrer m. gulerødder og smørsauce.

Ingredienser:

3/4 kg	Hakket kalv/flæsk
2 stk.	Æg
Ca. 1 dl.	Bouillon
1 spsk.	Mel
2 spsk.	Kikkoman soya
1 tsk.	Groft salt
1 tsk.	Peber (strøget)
1 stk.	Løg (stort, revet)
1 kg	Gulerødder
4 stk.	Porrer (mindst tommelfinger tykke)
2 dl.	Rasp
250 gr.	Smør (til sovs)
	<i>Fedtstof til stegning</i>

Fremgangsmåde: Skyl porrerne, og rens dem for rod og evt. visne toppe. Del dem i max. 10 cm. stykker og kog dem i letsaltet vand, ca. 10 minutter, til de er møre. Fisk stykkerne op med en hulske i et dørsalg, gem vandet til gulerødderne.

Skrab eller skræl gulerødderne og skær dem i passende stykker, kog dem møre i porrevandet. Rør en fars af kød, løg, æg, mel, soya, salt og peber, bouillon (lidt ad gangen, farsen skal være ret fast),

Læg et stykke bagepapir på bordet, og drys med rasp, (der er tilsat salt og peber). Del farsen i klumper = med antal af porrestykker og kom en skefuld fars herpå, og tryk den til en flad firkant lidt længere end porrestykkerne og husk farsen skal være godt 3 gange så bred som diameteren af porren. Det lærte vi i skolen. Herefter lægges der et stykke kogt porrer ovenpå. Vil du gøre porrestykkerne ens, kan du evt. flække dem og fordele hvide og grønne stykker i hvert stykke.

Brug bagepapiret til at forme farsen omkring porren, også enderne, så det bliver til en tyk pølse af fars.

Steg de farserede porrer på en pande i lidt margarine/olie, ved middel varme, til de er gyldne og gennemstegte. Når porrerne er færdigstegte smeltes smørret i »stegesovsen«.

Server de farserede porrer med gulerødder og smørsovs.

Nogle spiser kartofler til, det er faktisk synd for retten.