



Hovedret

Farserede porrer

Ingredienser:

Antal personer: 4

- ½ kg *Hakket kalv/flæsk*
- 2 stk. *Æg*
- 1 dl. *Bouillon*
- 2 spsk. *Kikkoman soya*
- 1 tsk. *Groft salt*
- 1 tsk. *Peber (strøget)*
- 1 stk. *Løg (stort, revet)*
- 1 kg *Gulerødder*
- 4 stk. *Porrer*
- 1 dl. *Rasp*
- 250 gr. *Smør (til sovs)*
- Fedtstof til stegning*

Fremgangsmåde: Skyl porrerne, og rens dem. Skær dem i stave af ca. 7 cm. længde, og kog dem i letsaltet vand, ca. 10 minutter, til de er møre.

Skrab eller skræl gulerødderne og skær dem i passende stykker, kog dem i porrevandet når porrerne er møre og taget op.

Rør en fars af kød, æg, mel, bouillon (lidt ad gangen, farsen skal være ret fast), soya, salt og peber. Læg et stykke bagepapir på bordet, og drys med raps, (der er tilsat salt og peber). Kom en skefuld fars herpå, og tryk den til en flad firkant på ca. 8x8 cm. Herefter lægges der et stykke kogt porrer ovenpå. Brug bagepapiret til at forme farsen omkring porren, så det bliver til en tyk pølse af fars. Husk farsen skal være godt 3 gange så bred som diameteren af porren. Det lærte vi i skolen.

Bliver der fars i overskud, kan du lave frikadeller af resten.

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

Server de farserede porrer med gulerødder, pyntet med lidt hakket persille og smørsovs.

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