



## Hovedret

### *Farsbrød med bacon bagte løg og baconkartofler*

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

Ca. 600 gr.	Hakket svine/kalvekød
1 stk.	Løg
2 fed.	Hvidløg
2 stk.	Æg
1 spsk.	Mel
2 spsk.	Rasp
4 dl.	Bouillon
1 tsk.	Timian (tørret)
2 tsk.	Salt
½ tsk.	Peber
4-5 skv.	Bacon
2 dl.	Rødvin
4 spsk.	Ribs gele
	Cherry tomater til pynt
8 stk.	Kartofler mellemstore (små bagekartofler)
4-6 stk.	Løg evt. rød og hvid
2 spsk.	Olie
8 skv..	Bacon
150 gr.	Mozzarella ost revet
4 tsk.	Basilikum (tørret)

**Fremgangsmåde:** Drys først saltet i farsen og rør det godt, tilsæt derefter peber, timian revet løg, presset hvidløg, mel, rasp og mælk. Rør det rigtig godt og sæt det på køl i en ½ time. Får du bacon i overskud hakkes det fint og blandes i farsen. Farsen skal være ret fast. Form farsen til et »brød« læg det i et smurt ildfast fad, læg baconskiverne ovenpå. Pil løgene skær dem over på tværs, pensl med olie og sæt dem rundt om farsen med snitfladen opad.

Hæld rødvin og halvdelen af bouillonnen ved. Sæt fadet i en kold ovn, sæt den på 200° og lad den stå i ca. 60-75 min., pensl gerne løgene et par gange, med olie undervejs. Hæld det sidste bouillon ved efter ½ time i ovnen.

#### **Sauce:**

Hæld væden fra stegefadet i en lille gryde, gennem et dørslag, jævnt med mel, tilsæt evt. kulør, ribsgele og smag til med salt og peber.

#### **Baconkartofler:**

Vask kartoflerne og kog dem møre, køl dem lidt af og halver dem på langs, skrab lidt af indmaden ud med en teske, bland ost og basilikum, fyld det i hulrummet, læg kartoflerne sammen og svøb et stykke bacon om, »lås« med en tandstik. Steg kartoflerne på en pande til bacon'en er stegt pænt og sprødt.

Inden servering pyntes fadet med tomater mellem løgene.