

## HOVEDRET

### Krebinetter m. stuede grønsager og aspargeskartofler.

**Ingredienser:**

**Antal personer: 4**

- 625 gr. *Svinekød hakket*
- 2 tsk. *Salt*
- 1 tsk. *Peber (strøget)*
- 1 kop. *Rasp*
- 1 stk. *Æg*
- 1-2 spsk. *Mælk*
- Margarine /olie til stegning*
  
- 200 gr. *Gulerødder*
- 100 gr. *Ærter (fros)t*
- 1/4 stk. *Blomkål*
- 3 dl. *Bouillon (grønsag)*
- 4-5 dl. *Mælk*
- 2 spsk. *Mel*
- 100 gr. *Margarine*
  
- 1 kg. *Kartofler gerne asparges*

**Fremgangsmåde:** Start med at skrælle kartoflerne, med mindre du helst vil have dem med skræl og evt. pille dem senere. Rens gulerødder og skær dem i tern, giv dem et opkog i nogle minutter i boullonen og lad dem stå lidt i vandet.

Lav derefter stuvningen, ved at smelte margarinen, bland mel i, mens der piskes grundigt, tilsæt så boullonen (fra gulerødder) og mælk, lad det koge op. Tilsæt dernæst ærter, gulerødder og blomkål, der er plukket i små buketter og lad så stuvningen simre mens du laver resten. Smag stuvningen til med friskkværnet salt og peber. Du skal sørge for at røre i stuvningen løbende, så den ikke brænder på.

Bland farsen med salt og peber, form krebinetterne, der skal gerne komme ca. 6 krebinetter ud af farsen, knyt dem hårdt i hånden som en snebold og klem den flade, hak dem lidt som en bøf. Slå ægget ud på en tallerken, tilsæt mælk og bland det med en gaffel, og vend krebinetterne i blandingen. Hæld raspen ud på en anden tallerken, krydr med salt og peber og vend krebinetterne grundigt i raspen.

Når der er ca. 10 minutter til kartoflerne er færdige, skal krebinetterne steges på en pande i fedtstof, gerne 50/50 olie margarine, ved middelvarme, i ca. 5 minutter på hver side.

Så er det ellers bare at servere retten rygende varm.