

Farsbrød

3-4 personer

Farsbrødet:

- 500 gr. oksefars
- 3 spsk. rasp
- ½ spsk. paprika
- 1 tsk. timian
- 1 fed hvidløg
- 2 pk. bacon i skiver
- ½ dl. bouillon
- 1 æg
- salt og peber

Sauce:

- 2 dl. fløde
- 2 dl. bouillon
- 40 gr. hvedemel
- 40 gr. smør
- 2 spsk. ribsgeleé
- soyasauce
- salt og peber



Fars, rasp, bouillon, æg og krydderier blandes og formes som et brød i et ovnfast fad. Bacon pakkes om brødet. Steges i varm ovn i 15 minutter ved 225°. Imens varmes bouillon og fløde, jævnes med smørbolle og smages til med soyasauce og ribsgeleé.

Saucen hældes ved brødet som dækkes med stanniol og steger videre i yderligere 45 minutter. Sænk temperaturen til 180°.

Herefter fjernes stanniolen og brødet steges færdigt i ca. 15 minutter.

Server med hvide kogte kartofler og eventuelt en grøn salat.

God appetit!