

Farsbrød med spinat og æggefyld

Mandag 1. februar 2016

Ingredienser

3 æg
2-3 skalotteløg
2 fed hvidløg
1 spsk. Olie
500 gr. Frossen spinat

Fars

250 gr. Oksekød
250 gr. Svin, kalv eller lam
1 tsk. Salt
3 spsk. Rasp
2 æg
1 spsk. Dijonsennep
Muskatnød
1 tsk. Peber
5 skiver parma eller
serranoskinke

Sovs

½ l. boullion
1-2 spsk. Dijonsennep
Salt, peber
1 dl. Fløde
Majsstivelse

Tilbehør

800 gr. Gulerødder
Olie
Salt, peber og krydderurtemix

1 kilo små kartofler
1 bundt persille

Fremgangsmåde

Kog æggene i 10 min. Afkøl og pil dem.

Hak løg og hvidløg og sauter dem blanke i olie.

Pres væden fra spinaten og rør det i løgene varm igennem under omrøring, afkøl.

Rør kødet ned salt, tilsæt rasp, æg, sennep, revet muskatnød og peber.

Dryp spinaten af i en sigte, derefter på køkkenrulle

Bred halvdelen af farsen ud ca. 10x 20 cm, læg halvdelen af spinaten på farsen, læg de hårdkogte æg ovenpå, læg resten af spinaten på og form den rundt om æggene.

Læg resten af farsen på og form den som et brød.

Læg skinke over.

Bag i 20 min. V. 225 grader

Opløs boullionen i vand og hæld det ved farsbrødet og bag i yderligere 25 minutter. ved 180 grader.

Sigt væden op i en gryde. Tilsæt fløde og smag til med sennep, salt og peber.

Jævn med majsstivelse

Skræl gulerødderne, skær dem i stave, vend dem med olie, salt, peber og krydderurtemix.

Bag dem i ovnen sammen med farsbrødet i ca. 20 minutter.

Kartoflerne koges, ved servering drysses de med hakket persille.dh