

Farseret porre med Mornay sauce og råstegte gulerødder

Mandag 6. februar 2017

Ingredienser

750 g hakket Kalv/svinekød
1½ tsk. salt og 1 tsk. peber
3 spsk. revet løg
1 dl fintvalsede havregryn
1 æg
Ca. 2½ dl mælk
6 porrer
Ca. 3 dl rasp
olie og Smør til stegning

Mornaysauce

150 g ost revet - gerne emmentaler
40 gr. Mel
1½ tsk. muskatnød
50 g smør
6 dl mælk helst sødmælk
peber
salt

6 små gulerødder
Salt, peber og kryddermix
Olie til stegning

opskriften er til 6 personer

Fremgangsmåde.

Bland kød og krydderier. Rør løg, havregryn og sammenpisket æg i. Tilsæt mælken lidt efter lidt, og lad farsen hvile i køleskabet, til resten er klar.

Skær porrerne i 7 cm lange stykker (kassér den øverste grønne del) og kog dem netop møre i en smule vand. Lad dem dryppe af. Og tør porrerne godt af inden de formes. Brug et stykke bagepapir til at forme farsen. Læg et lag rasp blandet med lidt salt og peber på papiret.

Smelt smør i en gryde under svag varme. Rør mel i og lad den bage lidt uden at brune

Tilsæt mælken under konstant omrøring. Tilsæt hellere for lidt af gangen, end for meget. Skru op for varmen, og rør godt. Sørg for at den ikke brænder på, men den skal dog op og koge.

Tilsæt osten og lad den smelte sammen med saucen.

Smages til med salt, peber og revet muskatnød.

Skræl og halver gulerødderne, skær dem i skrå skiver.

Steg dem på en pande eller i en gryde kortvarigt med salt og lidt kryddermix. De må gerne være al dente.

Server små kogte kartofler til.