

Farsbrød med rodfrugter

Mandag 7. januar 2014

Ingredienser

Krydderiblanding

1 tsk. rosmarin
1 tsk. timian
1 tsk. basilikum
1 tsk. knuste laurbærblade

Farsbrød

250 g hakket skinkekød 3-7%
250 g hakket oksekød 3-7%
2 fed knuste hvidløg
2 tsk. krydderiblanding
½ dl rasp
1 æg
1 tsk. fint salt
Peber
50 g tyndskåret spegeskinke –
uden fedtkant

Rodfrugter

Persillerod, gulerod, rødløg og
rødbede ca. 1 kg
600 g skrællede kartofler
1 spsk. olivenolie
2 fed knuste hvidløg
2 tsk. krydderiblanding
1 tsk. fint salt
Peber

Sauce

2 røde peber
1 spsk. olie
1 dåse flåede tomater
lidt revet ingefær
1 tsk. salt
3 tsk. hvidvinseddike
evt. en anelse sukker

Fremgangsmåde

Farsbrød

Rør kødet med krydderiblanding, hvidløg, 1 tsk. fint salt, peber, æg og rasp og form farsen til et brød.

Pak det ind i spegeskinke, læg det i et ovnfast fad og bag det i ovnen i 35 min. ved 200°. ved servering skal centrum temperaturen være 75 grader.

Rodfrugter

Skær rodfrugter og kartofler i kvarte. Kom dem i en plastpose og tilsæt olie, hvidløg, 1 tsk. salt, peber og krydderier.

Luk posen og ryst til krydderblandingen er godt fordelt.

Kom rodfrugterne på en bageplade og bag dem i ovnen samtidig med farsbrødet i ca. 30 min.

Saucen

Skyl peberfrugterne og skær dem i tern, steg dem i lidt olie. Tilsæt de flåede tomater og salt.

Lad småsimre til en fast blanding ca. 10 minutter. Blend det til en glat sauce og tilsæt vineddiken.

Smag evt. til med en anelse sukker og lidt boullion.