

Timbaler med bacon og svampesovs

Mandag 18. september 2017

Ingredienser

75 g hvidt brød
750 g hakket kalv og flæsk
1½ dl piskefløde
2 spsk. hvedemel
1 tsk. allehånde
3 tsk. Salt
2 tsk. Pebermix
12 skiver bacon

Sauce

250 g markchampignoner
1 bananskalotteløg
2 dl hønsebouillon/ vand og boullion
2½ dl piskefløde
1 spsk. ribsgelé
Salt og friskkværnet peber

TILBEHØR

Bredbladet persille
750 g aspargeskartofler
3 spsk. hakket persille
Ribsgelé
1 selleri
Olie
Salt, peber, krydderimix

Fremgangsmåde.

Riv brødet i små stykker og rør dem sammen med kødet og fløde. Krydr med allehånde, salt og peber.

Form farsen til 12 kugler og tryk dem let flade. Vikl bacon og læg timbalerne i smurte muffinforme – gerne i metal. Bag dem i ovnen i 20 minutter. Ved 200 grader.

Rens svampene og del dem i kvarter. Pil løget og skær det i små tern.

Brun smørret på en pande og steg løgene lidt, der steges svampene. Kog panden af med bouillon og fløde og smag til med ribsgelé, salt og peber.

Server med kogte, pillede aspargeskartofter drysset med hakket persille og ribsgelé.

Skræl sellerien og skær den i stænger på størrelse med en pommes frites.

Blandes med 1 spsk. Olie og krydderierne.

Steges ca. 10 minutter v. 200 grader