

Kartoffelfad m. baconruller

Mandag 28. oktober 2019

Ingredienser

Fars

500 gram hakket kalv- og svin
2 teskefuld salt
1 æg
1 finthakket løg
3 spiseskefulde rasp
2 dl mælk
Friskkværnet peber

Grønsager

12 skiver bacon
800 gram skrællede kartofler
400 gram gulerødder
2 porrer
5 deciliter fløde
1 lille potte persille
Salt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Rør det hakkede kød med salt, peber, æg, løg, rasp og lidt mælk.

Rør farsen lind, men ikke for tynd. Tilsæt mælken lidt efterhånden, da mængden kan afvige lidt.

Skær kartoflerne i skiver, hvorefter de kommer i et smurt fad eller bradepande.

Gulerødder skæres ligeledes i skiver og kommer ved.

Porrerne snittes og gives et kort opkog, så de ikke afgiver vand sammen med kartoflerne.

Giv evt. kartoffelskiverne et kort opkog, for at de når at blive møre.

Hæld fløden ved, og vend det hele lidt rundt sammen med fint hakket persille. Krydr med salt og peber.

Del en baconskive på midten og læg dem ved siden af hinanden. Kom en spiseskefuld fars på, form til en lidt aflang rulle i baconskivernes bredde og rul sammen.

Stil baconrullen ovenpå grøntsagerne i fadet – som du kan se på billedet. Fortsæt med de øvrige 11 ruller.

Sæt fadet ind i en forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 1 time.