

Karbonader m. ærter og gulerødder

mandag 29. september 2014

Ingredienser

600 g hakket svinekød og kalvekød

1 æg

2 spsk. vand

50 gr. rasp (1 dl)

$\frac{3}{4}$ tsk. groft salt

friskkværnet peber

50 gr. smør

olie til stegning

2 $\frac{1}{2}$ spsk. hvedemel

25 gr. smør

Grønsags boullion

5 gulerødder i tern

300 gr. frosne ekstra fine ærter

1 dl finthakket persille

$\frac{1}{2}$ tsk. groft salt

Fremgangsmåde

Form kødet til 4 eller 8 mindre karbonader. Pisk æg og vand sammen i en dyb tallerken.

Bland rasp, salt og peber i en anden dyb tallerken. Vend karbonaderne i æg og derefter i rasp.

Lad halvdelen af smørret blive gyldent i en pande. Steg karbonaderne ved jævn varme i ca. 5 min. Skru op for varmen og lad resten af smørret blive gyldent.

Vend karbonaderne og steg dem ved jævn varme i ca. 5 min.

Eller brun dem kun og steg færdig i ovnen.

Skræl og skær gulerødderne i tern.

Kog dem til de er møre, men ikke udkogte, tilsæt ærterne og kog op.

Smelt smørret i en anden gryde, kom melet i, bag det igennem.

Tilsæt vandet fra grønsagerne og kog godt igennem for at tage mel smagen, smag til med lidt grønsags boullion og salt.

Hæld alt vandet fra grønsagerne og kom dem i saucen. Kom evt. lidt fløde i.

Lige før servering kommes det hakkede persille i.

Serveres med kogte kartofler.

Husk hvis mad med persille skal genopvarmes, skal det altid koges godt igennem af hensyn til jordbakterier.