

Farseret porre med Mornay sauce og råstegte gulerødder

Mandag 3. februar 2025

Ingredienser

750 g hakket Kalv/svinekød

1½ tsk. salt og 1 tsk. peber

3 spsk. revet løg

1 dl finvalsede havregryn

1 æg

Ca. 2½ dl mælk

5 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 5 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.

Smelt smør og olie, det skal være brun inden porrene lægges på. Brun dem på alle sider

Brug et stykke bagepapir til at forme farsen Læg et lag rasp blandet med lidt salt og peber på papiret. Rul porren i raspen så det sidder fast.

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.