



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

18. september 2025

## Hovedret

### Forloren hare (4 personer).

**Ingredienser:** 400 g hakket grise- og kalvekød, 1 tsk groft salt, friskkværnet peber, 40 g finvalsede havregryn (ca. 1 dl), ½ dl mælk, 1 æg, 125 g bacon i skiver, 2½ dl letmælk.

**Sauce:** ¼ l madlavningsfløde, 1 spsk ribsgelé, ¼ tsk groft salt, friskkværnet peber, 1 spsk saucejævner, evt. kulør. **Tilbehør:** 1 kg kartofler – koges, 600 g dampede blandede grøntsager, fx broccoli og grønne bønner, ribsgelé.

### Sådan gør du:

#### Forloren hare:

Rør det hakkede kød godt med salt og peber. Tilsæt havregryn, ½ l mælk og æg og rør farsen glat. Kom farsen i et lille ovnfast fad (ca. 16x22 cm) og form den til et farsbrød.

Del baconskiverne på midten. Læg dem tæt på farsbrødet og brun det midt i ovnen ca. 20 min. ved 225 grader – traditionel ovn.

Skru ned for ovnen, hæld 2½ l letmælk omkring farsbrødet og bag det færdigt ca. ½ time ved 175 grader – traditionel ovn. Tag farsbrødet ud og hold det varmt.

#### Sauce:

Fjern mælkeskindet og si mælken over i en tykbundet gryde.

Tilsæt fløden sammen med gelé, salt og peber. Bring saucen i kog, tag gryden af varmen og rør saucejævner i.

Kog saucen ved svag varme og under omrøring i ca. 1 min. Smag til.

Skær den forlorne hare i skiver i fadet. Hæld lidt sauce i bunden af fadet og server resten ved siden af sammen med kartofler, grøntsager og ribsgelé.

