



Farsbrød MED BRØDCRUST, BAGTE SVAMPE, LØG OG KARTOFLER

400 g hakket kalv
1 bundt bredbladet persille
1 stk. stort alm. Løg
500 g champignon
300 g frisk brødkrumme
800 g bagekartofler
(8 stk.)
2 store rødløg
2 stk. æg
½ tsk. knust enebær
1 kvist rosmarin
3 kviste timian
2 dl fløde
2 fed hvidløg
2 dl olie
1 dl hvidvinseddike
2½ tsk. salt
Peber

Tag et lyst brød og skær skorpen af, skær det hvide af brødet i store tern og kør det i en foodprocessor, så du har en blød, lækker brødkrumme. Tilsæt 2 fed hvidløg, den klargjorte persille, 1 tsk. salt, de knuste enebær samt nåle og blade fra rosmarin og timian. Kør, til du har en fin lysegrøn brødkrumme, klar til brug.

Klargør et stort almindeligt løg og skær det i små tern. Kødet røres med halvanden tsk. salt. Derefter røres æg, hakket løg og 1/3 af den lysegrønne brødkrumme i. Til sidst røres fløden i, og farsen formes – gerne i en lidt flad facon, så der er plads til brødkrummen ovenpå.

Kartofler og rødløg klargøres og skæres i ½ cm tynde skiver, som placeres skiftevis i bunden af et ildfast fad, som smøres med olie. Champignoner klargøres og placeres rundt i kanten af fadet, det hele krydres med salt og peber. Vineddike og resten af olien dryppes ud over. Farsbrødet placeres ovenpå løg og kartofler og fadet placeres midt i en 175°C varm ovn.

Farsbrødet er færdigt, når saften begynder at pible ud. Hvis kartofler og løg ikke er møre, tag da farsbrødet ud, og hold det varmt, til grøntsagerne er klar.