

## **FORLOREN HARE**

4 personer

500 g hakket kalv og flæsk  
1 lille løg  
1 dl rasp  
2 æg  
1 tsk. salt  
1 tsk. peber  
1 knsp. revet muskatnød  
1 pk. bacon (150 g - ca. 7 skiver)  
2½ dl mælk



Hak løget fint. Rør farsen sammen af det hakkede kød, løg rasp, æg muskatnød, salt og peber. Form farsen som et aflangt brød, og læg brødet i et ovnfast fad med baconskiver over, så det dækker. Bag i 15 min. ved 225°. Hæld mælken i fadet, og steg videre ved 180° i 30-40 min., til brødet er gennemstegt. Kødsaften skal være klar.

Brun sovs

25 g smør  
2 spsk. mel  
Sky fra haren  
2 dl fløde  
2 spsk. ribsgele  
Kulør

Smelt smørret i en gryde, og pisk melet i. Tilsæt gradvist og under konstant piskning den siede sky fra haren samt fløden. Kog sovsen ca. 5 min. og tilsæt evt. kulør. Smag til med salt, peber og ribsgele.