

# Forloren fåresteg



250 g hakket oksekød  
250 g hakket flæskekød

1 fed hvidløg  
1 tsk rosmarin  
salt og peber  
½ dl rasp  
2 dl crème fraîche

1 dl rødvin  
2 dl bouillon  
1 æg  
1 bdt persille

Til panering:  
æggehvide  
rasp

Til fadet:  
smør eller margarine

Arbejdstid: 30 min.  
Stegetid i ovn: Ca. 45 min.

1. Bland det hakkede okse- og flæskekød. Pil og finhak eller knus hvidløgsfeddet og kom det i det hakkede kød.
2. Tilsæt krydderier, rasp, crème fraîche, rødvin, bouillon og æg, og rør farsen godt. Pas på den ikke bliver for lind.
3. Skyl og hak persillen og bland den i farsen.
4. Form farsen til en aflang »pølse«, og læg den i et smurt ovnfast fad (bradepande).
5. Pensl »fårestegen« med sammenpisket æggehvite og drys rasp over.
6. Steg den i ovnen ved god varme, 200°, cirka 45 minutter.

*Tips til Forloren fåresteg*  
Byd ovnbagte eller kogte kartofler til. Grønne bønner og/eller ærter samt bagte tomater er også godt her. Tomaterne skal blot pensles med lidt fedtstof og stå med i ovnen det sidste kvarter af stegetiden. Servér smeltet smør til.

Enkel, kraftig rødvin til.

Fryse-egnet.

Holdbarhed: 1-3 måneder.



Forloren hare