

Amerikansk farsbrød



500 g hakket oksekød
ca. 1 tsk salt
1 knsp peber
3 spsk rasp
1 æg
2 spsk hakket persille
3 spsk bouillon
2 spsk finrevet løg
1 lille finhakket peberfrugt
1 knsp allehånde
ca ¼ timian
2 spsk koncentreret tomatpuré
20 g smør/margarine

Tilbehør:
kartofler med krydderurter salat

Tænd ovnen og indstil den på 175C. Ælt kødet med alle ingredienser, undtagen tomatpuré, smør og rasp. Smør en sandkageform, ca. 1 liter. Fyld farsen i formen. Bland tomatpuré og smeltet smør. Smør det over farsen. Drys rasp over. Sæt formen på ovnristen midt i ovnen ved 175C i ca. ¾ time. Hæld forsigtigt skyen fra, når farsbrødet er bagt. Vend forsigtigt brødet ud på en stor tallerken og vend det igen om på serveringsfadet, så overfladen kommer opad. Skæres for i skiver.

Farsbrødet kan varieres med andre findelte grønsgaer, f.eks. bladselleri, porre, hvidløg, tomater.

Ovnstegte kartofler



😊 Kartofler passer altså bare godt til en al mad, og i dag skal vi lave en variant med timian og hvidløg.

Ved at give dem lang tid i ovnen ved lav varme får man kartofler der bliver rigtig dejligt brune.

- 500 g små kartofler
- 6-8 fed hvidløg
- 1 spsk hakket timian
- 2 spsk olivenolie
- Salt

-
1. Kartoflerne skrælles og koges i 10 minutter.
 2. Tag dem op og kom dem i et fad sammen med resten af ingredienserne.
 3. Rør god rundt så olie og kryderier er godt fordelt.
 4. Kommes i ovnen ved 175 grader i ca. 45 minutter indtil de er flot gyldne.

Brun sovs med opbagning



Hvad skal der bruges:

15 gr smør

2 spsk mel

4 dl oksefond/bouillon

Salt, peber

Evt. kulør

Sådan gør du:

Smelt smørret i en gryde

Tilsæt melet og pisk, til det er opsyget i smørret og opbagningen har taget lidt farve.

Tilsæt fonden/bouillon 1/3 del ad gangen – pisk konstant

Kog sovsen igennem i ca. 5 min.

Smag til med salt og peber og juster evt. farven med lidt kulør.

Æblekringle

Ingredienser:

- 40 g. gær
- ½ dl lunkent vand
- 1½ dl mælk
- 1 æg
- 150 g. smør
- 450-500 g. mel (7½-8 dl)

- Fyld:
 - 60 g. smør
 - 3 skrællede, groftrevne spiseæbler
 - 2 tsk kanel
 - 3 spsk sukker
 - 3 spsk smuttede, hakkede mandler

- Pensling:
 - sammenpisket æg

- Pynt:
 - perlemelis



Fremgangsmåde:

Sådan gør du:

Rør gæren ud i lunkent vand. Rør mælk og æg i. Smuldr smørret i melet i en anden skål. Tilsæt mel med smør til gærblandingen og ælt dejen godt igennem.

Sæt den til hævnning i ca. 30 min.

Rul dejen ud til en aflang plade på et meldrysset bord.

Smør 4/5 af dejen med blødgjort smør.

Drys de groftrevne æbler på. Drys sukker, kanel og mandler over. Pensl kanten uden fyld med sammenpisket æg.

Rul kagen sammen om fyldet. Form den til en kringle.

Læg den på sammenføjnngen på en plade med bagepapir.

Tænd ovnen på 225 grader

Lag kringlen efterhæve 15 min.

Pensl med æg.

Drys med perlemelis.

Bag kringlen midt i ovnen i 25-30 min.