

Madklubben
Hold En
26. oktober 2022



Indbagt Vegetarisk Farsbrød m/ svampe og nødder

Og

kartofler, porer & sovs

Æblekage med makroner

Vegatarisk Farsbrød

Ingredienser

- ☐ 1 løg
- ☐ 2 fed hvidløg
- ☐ 2 guleredder i tern
- ☐ 2 stkke anittet bladseiler
- ☐ 20 g rensede champignon
- ☐ 150 g æstershatte
- ☐ 1 spsk. friske blade timian
- ☐ 50 g hakkede hasselnødder
- ☐ 3 æg
- ☐ 75 g havregryn
- ☐ Salt og peber
- ☐ 1 rulle butterdej

Sådan gør du

1. Sauter hakket løg, knust hvidløg, gulerod og bladseiler i olie til løgene er klare.
2. Rens og skær imens champignon og æstershatte i mindre stykker.
3. Kom svampe og timian på panden og steg endnu et par minutter.
4. Rør grøntsagerne sammen med nødder, sammenpisket æg og havregryn.
5. Lad det trække lidt og krydr med salt og peber.
6. Fordel fyldet på butterdejspladen, fold enderne ind over fyldet og rul den stramt sammen.
7. Læg postejen på en bageplade med bagepapir, pensl med sammenpisket æg og bag postejen ca. 30 min. ved 200°C.
8. Skær postejen i skiver og server med fx salat.

Toppe fra porer – kan også hakkes fint og tilsættes.

½ kg kartofler og 3 porer

gøres klar og koges, så de er klar samme med farsbrøddet.

Sovs

Ingredienser

- 50 g laktosefri smør
- 1 spsk hvedemel
- 2 dl fløde
- 2 dl vand
- 1 spsk Oscar vildtfond
- 1 tsk Danablue
- 4 tsk ribsgele
- Salt
- Friskkværnet peber
- Evt. kuler

Sådan gør du

1. Start med at lave opbugning til sovsen - smelt smørret i en gryde og tilsæt melet, mens du pisker
2. Tilsæt vand - lidt ad gangen, mens du stadig pisker. Sørg for at få pisket eventuelle melklumper ud af sauce. Og vær opmærksom på, at opbagte saucer har relativt nemt ved at brænde på, så det er vigtigt, at du pisker hele tiden.
3. Tilsæt bouillon, ribsgele, blåskimmelost og fløde.
4. Kog sauce op, så den tykner - husk at blive ved med at piske.
5. Smag til med salt og peber
6. Tilsæt evt. kuler, hvis du ikke er tilfreds med farven
7. Server :)