



**Forloren Hare, brun sauce, ovnstegte kartofler og rodfrugter
sprød salat m. spidskål, appelsin, granatæble og rist. græskarkerner.
Dessert: Æble crumble m/ flødeskum el creme fraiche
4 personer**

Læs opskriften godt igennem og find diverse ting frem som ildfaste fade, tærteform, skåle osv. Afmål evt. krydderier, mel, sukker osv. så de er klar til at blive puttet i.

Forloren Hare + evt. lidt frikadeller til frokost

*500 gr. hakket oksekød
500 gr. hakket svinekød
1 spsk. salt
1 tsk. sort peber
2 dl. havregryn
1 stort løg
2 æg
3-4 dl vand
125 gr. bacon
Bouillon
Fløde*

1. Pil og hak løget
2. Rør kød, løg, salt, peber, havregryn og æg sammen i en skål til en fars
3. Tilsæt vand, til farsen har en god konsistens
4. $\frac{3}{4}$ af farsen formes til et brød. Put Bacon henover
5. Læg farsen i et ildfast fad og sæt den i ovnen ved 200 grader varmluft i 20 min
6. Kog $\frac{1}{2}$ l. vand med en bouillonterning
7. Hæld bouillon og fløde ved den forlorne hare
8. Lad fadet stå yderligere 40 min ved 185 grader

Resten af kødet steges evt. til frikadeller

Kartofler med rodfrugter

*1 kg. kartofler
4 gulerødder
4 persillerødder
2 spsk. olie
1 tsk. timian eller rosmarin*

1. Skræl kartofler og rodfrugter
2. Put det hele i en pose sammen med olie og timian/rosmarin
3. Put bagepapir på en plade og fordel indholdet af posen ud over
4. Sæt pladen i ovnen til den forlorne hare i mindst 40 min



Æblecrumble

Crumble

1 dl. mandler

1 dl. hvedemel

1 dl. havregryn

1 dl. sukker

½ tsk. salt

100 gr. koldt smør til formen

Fyld

5-6 æbler (ca. 700 gram)

2 tsk. stødt kanel

1½ spsk. sukker

Tilbehør

1 bæger cremefraiche eller skyr eller 1½ dl. piskefløde pisket til flødeskum

Fyld:

1. Skræl æblerne, skær dem i kvarter og skær kernehuset fra.
2. Læg æblerne i en skål med koldt vand, så de ikke bliver brune, mens du ordner dem alle sammen
3. Skær æblerne i tern og vend dem med kanel og sukker
4. Smør en tærteform (ca. 25 cm. i diameter) eller et ovnfast fad med smør og fordel æblerne i formen

Crumble:

1. Hak mandlerne groft
2. Bland hvedemel, havregryn, sukker, mandler og salt sammen i en skål
3. Skær smørret i tern og bland det med resten af ingredienserne. Smuldr det hele mellem fingrene, så det får konsistens som brødkrummer
4. Fordel blandingen på æblerne og sæt kagen i den varme ovn

Servering: Servér din æblecrumble lun med flødeskum, skyr eller cremefraiche til.



Sprød salat

1/2-1 rød spidskål

4 appelsiner

1 granatæble

1 dl. græskarkerner

2 spsk. olie

1 spsk. æbleeddike eller hvidvinseddike

1. Græskarkerner ristes på en pande
2. Snit kålen fint
3. Kernerne skræbes fri af granatæblet
4. Appelsinerne skæres i tern eller halve skiver
5. Dressing piskes

Sauce

2-3 spsk. hvedemel

1 dl. piskefløde

1 spsk. ribsgele

4 dl. stegesky fra forloren hare

40 gr. smør

Sovsekulør

1. Smørret smeltes i en gryde
2. Melet røres ud i det smeltede smør
3. Tilsæt stegeskyen lidt ad gangen, imens der røres godt rundt
4. Smag til med ribsgele og fløde
5. Tilsæt sovsekulør, til den får den rette kulør.