

# Forloren hare med vildtsovs

Til 12 personer

**Ingredienser:**

1500 gr. Hakket kalv og flæsk, ca. 16% fedt

6 æg

150 fr. rasp

150 gr. hvedemel

1,5 dl. piskefløde

1,5 dl. danskvand

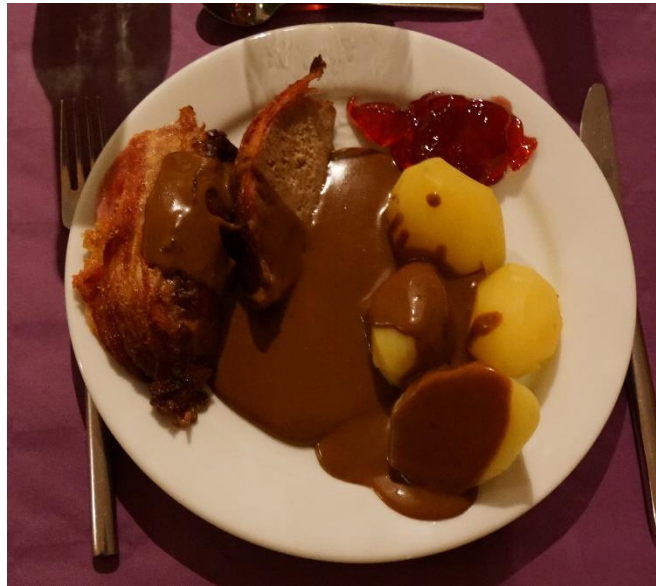
400 gr. bacon i skiver

6 dl. sødmælk

6 dl. svinebouillon

Salt

Peber



**Sauce:**

3 dl. fløde, 13%

6 tsk. maizena

3 spsk. Ribsgelé

Salt

Peber

## Sådan gør du

Kødet røres sejt med salt. Æg og fløde røres i. Derefter mel og rasp. Danskvand vendes i. Formes og vikles i bacon.

Brun det i ovnen på midter rillen 15 minutter ved 225 grader C. Dæmp varmen til 160 grader C. Hæld mælk og bouillon ved og steg ca. ½ time ved 160 grader C. til farsen er gennemstegt.

**Sauce:**

Si skyen op i en gryde, pres så meget som muligt gennem sien med bagsiden af en ske. Varm skyen op og jævn med majsstivelse udrørt i fløde. Kog saucen igennem og smag til med salt, peber og gele.

Serveres med kartofler og gelé eller ribssyltetøj.

Rigtig god fornøjelse