

Forløren hare med squash

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

500 g hakket svinekød

1 dl havregryn

1 løg

1-2 fed hvidløg

1 tsk. salt

peber

1 æg

1-2 dl mælk

1 squash

100 g serranoskinke

3 dl bouillon

Tilbehør: Kartofler / ovnkartofler med rød
peberfrugt og rosmarinsauce

Beskrivelse

Tænd ovnen på 225 grader.

Farsen kommes i en skål sammen med havregryn, fintrevet løg, finthakket hvidløg, salt, peber og æg. Rør farsen sammen og tilsæt mælken lidt af gangen indtil farsen er fast. Riv squashen groft, knug væden fra og rør den revne squash i farsen. Form farsen til et aflangt brød og læg det i et ovnfad. Læg serranoskinke omkring farsbrødet, så skiverne ligger lidt ind over hinanden. Steg farsbrødet i ovnen i 15 minutter. Skru ovnen ned på 200 grader, hæld bouillon i fadet og steg videre i 30 minutter.