

Farsbrød med masser af grøntsager

4-6 personer

Det skal du bruge:

1 stor porre

3-4 gulerødder (store)

3 fed hvidløg

1 løg

1 rød peber

Andre grøntsager kan også bruges

Ca. det samme mængde grøntsager i vægt som kød

400 gram hakket kyllingefars

3dl havregryn

2 æg

1 pakke bacon

salt

Peber

Nye kartofler – persille

vandmelon – rødløg og feta

Det skal du gøre:

Rens porrerne, halver dem, og hak dem fint.

Skræl gulerødderne, og riv dem på et rivejern.

Pres hvidløg

hak løget fint.

Kom grøntsagerne op i en skål, og tilsæt havregryn, æg, kød samt salt og peber.

Bland farsen godt, og form den til et farsbrød.

Beklæd brødet med bacon

Kom farsbrødet i et fad (mit fad måler 33×25 cm.) beklædt med et stykke bagepapir, og bag det i ovnen ved 220 grader i 30-40 minutter (afhængigt af ovnen og farsbrødets tykkelse).

Kernetemperatur skal være 75 grader

Lad farsbrødet stå lidt, før du skærer det i skiver.

Server retten med nye kartofler og vandmelon-salat (vandmelon i tern, rødløg i skiver og fetaost)

Velbekomme