

Havens rige høst

AF KAREN HARE
FOTO: THOMAS HERGAARD



Krydret farsbrød

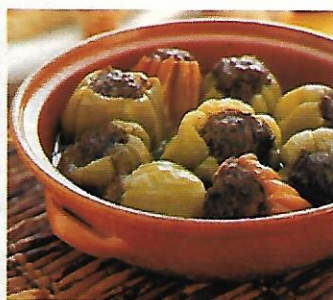
Farsbrød er så dejligt enkle at gå til, og så kan grønsagerne tilberedes i samme fad.

(4 pers.)

2 skiver sandwichbrød uden skorpe
3-4 dl mælk
6-700 g hakket oksekød
salt og peber
1 spsk. revet løg
et nip stødt muskat
1 pk. bacon
3-400 g gode tomater
3-4 stilke bladselleri
200 g pastinak
2 store gulerødder
4 tørrede tomater
400 g helbladet spinat i kugler (dybfrost)
200 g miniløg (dybfrost)
salt og peber

Tilbehør: Brød, kartofler eller løse ris.

1. Pluk brødet i stykker og overhæld det med noget af mælken. Rør blandingen jævn, tilsæt kød, revet løg, krydderier og mere mælk, efterhånden som farsen røres. Form den til et brød i et ovnfast fad eller en passende bradepande og pynt med baconskiver.
2. Rens grønsagerne og skær dem i passende stykker. Fordel gennemskårne tomater, stykker af bladselleri, pastinak og gulerødder omkring kødet sammen med hakkede, tørrede tomater, de frosne spinatkugler og løg. Drys med salt og peber. Dæk fadet løst med et stykke bagepapir.
3. Giv retten ca. 1 1/2 time ved 175 gr.



Fyldte peberfrugter

Vælg gerne de mindre og lidt mere tyndvæggede peberfrugter, der oftest sælges hos de små, lokale grønthandlere.

(4 pers.)

6-8 ikke for store peberfrugter
1 pk. hakket lever og spæk (dybfrost)
500 g hakket okse- eller lammekød
2 tsk. timianblade eller 1 tsk. friske, hakkede salvieblade
1 tsk. revet citronskal
salt og peber
hvidløg efter smag
100 g hakkede oliven

Tilbehør: Brød og f.eks. revne gulerødder i limesaft.

1. Tø frostrullen op, og rør en fars af indholdet sammen med kød, timian, citron, salt, peber og hvidløg. Tilsæt de hakkede oliven.
2. Gør peberfrugterne i stand og fyld dem med farsen.
3. Stil dem på højkant i et ovnfast fad, så de kan støtte hinanden. Hæld lidt vand eller bouillon i bunden af fadet, læg låg på og bag peberfrugterne ved 175 gr. varme i ca. 1 time.

Tip: Overskuddet af farsen kan bages som en lille postej til en anden anledning.



En pie med kød

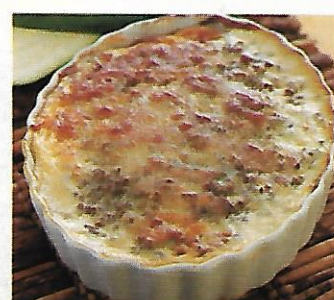
Under farsen kan man gemme alverdens grønsager. Her er der brugt hvidkål og tomater, og der er krydret med koriander.

(4 pers.)

500 g hakket kalv og flæsk
1 æg
2 spsk. revet løg
3 spsk. mel
salt og peber
2 1/2 dl mælk eller bouillon, evt. mere
ca. 800 g snittet hvidkål
2 fed hvidløg
1 ds. tomater
2 tsk. eddike
1 tsk. sukker
salt og peber
2 tsk. korianderfrø

Tilbehør: Løse ris

1. Rør en lind fars af kød, æg, løg, mel, salt og peber samt væde og sæt den i køleskabet.
2. Snit kålen og de pillede hvidløgsfed og hæld tomaterne ved. Tilsæt salt, peber og korianderfrø og kog kålen 5 min., eller til den er faldet sammen. Smag til med eddike og sukker. Bred den ud i bunden af et ovnfast fad.
3. Dæk med farsen og bag fadet ved 175 gr. i ca. 1 time.



Musaka med kartofler

Mindre fed udgave af den græske klassiker – og dog med den rigtige smag.

(4 pers.)

2 store løg
2 tsk. kanel
1/2 tsk. nelliker
600 g hakket oksekød
3-4 tomater
lidt olie til stegning
1 laurbærblad
ca. 300 g squash
ca. 300 g kartofler
revet ost
5 dl yoghurt
4 æg

1. Pil, hak og svits løgene. Tilsæt kanel, nelliker, laurbærblad og kød og svits videre. Tilsæt hakkede tomater og smag kødsaucen til.
2. Pensl en ovnfast form med olie og dæk bunden med skivede kartofler og squash i lag på skift. Fordel kødet over grønsagerne og drys med ost efter smag.
3. Pisk yoghurt og æg sammen og hæld massen ud over kødet. Prik let her og der, så det kan løbe lidt ned. Bag retten ved 175 gr. i ca. 1 1/2 time.

