

# Forloren hare med brun sovs

Sprød bacon, lækker hare, og sødlig vildtsovs



## Ingredienser:

- Forloren hare
- 2 spiseske rasp
- 1dl mælk
- 35gram mel
- 1 æg
- 1dl fløde
- 100gram bacon i tern
- 200gram bacon i strimler
- salt
- peber
- 500gram hakket kalv og flæsk
- 1 løg
- 2dl vand

## Sovsen:

- 35gram smør
- 2 spiseske mel
- 2 spiseske ribsgele
- 1stænk kulør
- 5dl stegesky fra haren, hvis ikke der er nok, kan spædes op med kartoffelvand
- salt
- peber

## Instruktioner:

### Forloren hare

Hak løgene fint, og hæld dem i en skål sammen med baconterne, farsen, salt, peber, rasp, mel og ægget.

Rør mælken ind i farsen, og stil den i køleskabet i en halv times tid.

Hæld farsen i et stort ildfast fad, gerne så der er plads rundt om hele farsen, der skal formes som et franskbrød i midten af fadet.

Dæk den forlorne hare med baconstrimler, og hæld vand og fløde ved haren.

Stil den i ovnen ved 175 grader på varmluft i ca. en time.

Tag haren ud, og hæld skyen fra – Den kan eventuelt sigtes hvis ikke du vil have en fin sovs.

### **Sovsen**

Smelt smørret, og rør melet i, bag smør og mel sammen.

Tilsæt stegeskyen lidt ad gangen, og spæd op med kartoffelvand, og/eller mælk til den rette konsistens opnås.

Kog sovsen godt igennem i ca. 5-10 minutter, og smag til med salt, peber, og ribsgele og giv til sidst sovsen en gang kulør.

Serveres bedst med hvide kogte kartofler, brunede kartofler, samt en skefuld ribsgele.