

FARSEREDE PORRER

Blød porre omsluttet af lækker kødfars og en sprød skorpe lavet på rasp, som tilføjer lidt crunch til retten. Server dem med dit yndlingstilbehør, f.eks. nye kartofler, ris eller kartoffelmos.

•

Til

- 4 porrer
- 700 g hakket svine- og kalvekød
- 2 æg
- 1 dl hvedemel
- 1 dl mælk
- $\frac{1}{2}$ løg
- salt
- peber
- 100 g rasp
- 4 spsk rapsolie eller smør

Hak løget meget fint. Rør farsen af kød, æg, mel, mælk og løg samt salt og peber. Lad farsen trække på køl, mens porrerne klargøres.

Bring en gryde med vand i kog. Rens porrerne, og skær toppene af. Skær den brugbare del over på tværs på midten. Kom porrerne i det kogende vand og blancher dem et øjeblik (tag dem op når vandet begynder at boble igen).

Smør noget fars ud i en firkant, så det kan foldes om et stykke porre. Det er nemmest at gøre på et stykke bagepapir. Du kan evt. lade bagepapiret sidde rundt om den farserede porre, og dernæst pakke det ind i sølvpapir. Så kan stykkerne forkoges i ca. 15 minutter i gryden med vand. Så undgår man, at farsen er svær at arbejde med på panden, og at den "glider" af porrerne. Dette trin kan dog udelades.

Rul de farserede porrer i rasp, og steg dem gyldne i rapsolie eller smør på panden.

