

Baconruller - på bund af grøntsager

4 personer

Ingredienser:

- 400 gr. skinkefars
 - 1 tsk. salt
 - 1 æg
 - 1 finthakket løg
 - 3 spsk. rasp
 - lidt mælk
 - friskkværnet peber
 - 12 skiver bacon
-
- 600 gr. skrællede kartofler
 - 300 gr. skrællede gulerødder
 - 1 bundt forårsløg
 - 1 lille pot frisk persille
 - 5 dl. piskefløde
 - salt og peber



Rør det hakkede kød, æg, rasp, salt og peber samt lidt mælk sammen til en fast fars - ikke for tynd. Stil farsen på køl, mens du klargør grøntsagerne.

Skær kartoflerne i tynde skiver. Skær ligeledes gulerødderne i skiver og forårsløgene i mindre stykker. Læg det hele i et ovnfast fad og hæld fløden ved. Tilsæt friskhakked persille, salt og peber, og vend det hele forsigtigt rundt.

Skær baconskiverne over på midten, og læg dem to og to ved siden af hinanden - med et lille overlap. Læg så en spiseskefuld fars på. Rul det sammen til en aflang rulle. Læg de 12 ruller ovenpå grøntsagerne og stil fadet i en forvarmet ovn ved 200° - ikke varmluft - og giv det ca. en time.

God appetit!