

Meat Loaf med tranebær og æble

6 stk.

Ingredienser:

2 skiver hvidt brød, rasp eller mel.

1 dl. Mælk

600 gram hakket vildtkød

Salt og peber

1/4 tsk. Allehånde

1 løg

2 æg

3-400 gram bacon i skiver

1 glas ribsgele

Desuden: æbler, frisk timian, olivenolie.

Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 185 grader

Skær skorpen af brødet og kassér den. Smuldr brødet til grove krummer og udblød dem i mælk

Rør kødet med salt, peber, allehånde og riv løget samt rør det i farsen sammen med brødkrummer, mælk og æg.

Form farsen til 6 små meat loaf (farsbrød) og kom dem i forme samt dæk med bacon.

Bag de små meat loaf i ovnen i 20-25 min eller til de er sprøde og gennemstegte

Pensl meat loaf med gelé og afslut med grill, så de bliver smukt glaserede.

Server med salat, finskåret spidskål med æbletern og friske tranebær samt en dressing af dijonsennep, flydende honning, hvidvinseddike og olivenolie

Kan evt. serveres med en grov grøn kartoffelmos, bestående af kartofler og grønkål.

Velbekomme

Peter Folsø