

De bedste saftige og sprøde karbonader

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 400 g hakket svinekød
- 1 æg (+ 1 til panering)
- 10 g salt + godt med peber
- 1 lille håndfuld mel (20 g)
- 2 spsk. vand
- til panering skal det ene æg bruges + 2 dl rasp
- godt med smør til stegning

Sauce

- 300 g kartofler
- 65 g ærter (fra frost)
- 65 g grønne asparges, skåret i stykker
- 1 håndfuld persille - hakket
- 2 spsk. smør
- 2 spsk. hvedemel (strøget)
- 4 dl mælk
- godt med salt, peber

Sådan gør du

1. Læg dine kartofler i en skål med koldt vand
2. Start så med at lave din fars: kom kød, æg, salt, peber, lidt vand og mel i en skål og rør det godt sammen.
3. Stil det på køl i mens du fortsætter med kartoflerne. Disse skal koges. Jeg bruger økologiske kartofler og skræller dem derfor ikke. Jeg rengør dem blot, skærer dem over i kvarte fra start og kommer dem i en skål med kogende vand + lidt salt (tilsættes når vandet koger). Lad kartoflerne koge i 15-20 minutters tid
4. Vend tilbage til farsen, nu skal der formes lidt flade og runde frikadeller. I en skål kommer du et pisket æg i, og i en anden rasp. Vend først frikadellen i skålen med æg og så over i raspen. Når du har gjort dette ved alle, så de er dækket af rasp – skal de steges i rigeligt fedtstof (jeg bruger smør, men olivenolie kan også gå an)
5. Når de har fået stegeskorpe, kan du skrue ned for blusset. Så kan de ligge og passe sig selv imens du gør klar til saucen

6. Tag en pande frem og smelt lidt smør her på. Kom så melet ved og rør godt rundt, til det er en klump. Tilsæt så mælk lidt af gangen imens du konstant rører. På den måde får du langsomt lavet dig en opbagt sovs. Smag til med salt og peber. Hvis sovsen er for tyk, tilsæt mere mælk eller vand
7. Kom ærter, asparges og persille i sovsen.
8. Hæld ovenskydende vand fra kartoflerne og kom disse ned til saucen også. Server med karbonaderne.