



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. maj 2022

Hovedret

Karbonader - krebinetter (4 personer).

Karbonader/krebinetter: 1 spsk rasp, 2 spsk mælk, 500 g hakket svinekød, ½ æg, salt, sort peber, friskkværnet. **Til panering og stegning:** 2 spsk hvedemel, 1½ æg sammenpisket, 2 dl rasp, salt, sort peber, friskkværnet, 2 spsk olivenolie, til stegning, 40 g smør, til stegning. **Sauce med stuede ærter og gulerødder:** 25 g smør, 3 spsk hvedemel, 2 dl mælk, 3 dl kogevand fra kartofler og gulerødder, 300 g ærter, frosne, optøede, 4 gulerødder i små terne, salt, sort peber, friskkværnet. **Tilbehør:** 1 kg kartofler, 1 håndfuld finthakket persille.

Karbonader/krebinetter:

Bland raspen med mælken. Lad det trække et par minutter og rør derefter farsen af kød og mælkeblanding, et halvt æg, salt og peber. Del farsen i fire og form dem.

Panering:

Sigt hvedemel over på begge sider af karbonaderne. Vend dem enkeltvis først i en skål med sammenpisket æg og dernæst i en skål med rasp blandet med salt og friskkværnet peber.

Opvarm en pande med smør og olie. Steg karbonaderne ved middelhøj varme 2 minutter på hver side, til de har lidt stegeskorpe. Sæt derefter temperaturen på lidt lavere middelvarme i 5 minutter på hver side og derefter på lav varme (1 ud af 9), mens saucen tilberedes.

Sauce med flødestuede ærter og gulerødder:

Kog kartoflerne i letsaltet vand og gem 2 dl kartoffelvand til saucen og hæld resten af vandet fra, når kartoflerne er kogt møre. Læg låget på, så kartoflerne holdes varme.

Kog gulerødder i tern i en lille kasserolle med låg, til de er lige knap møre. Gem vandet fra gulerødderne til saucen.

Smelt smør i en gryde og pisk hvedemel i til en smørbolle. Pisk mælk i lidt efter lidt og jævn derefter med kogevandet fra kartoflerne og gulerødderne til saucen er jævn. Kog den op og kog den igennem et par minutter under konstant omrøring. Smag godt til med salt og peber og rør til sidst gulerødder og ærter i saucen.

Servering:

Server karbonaderne med kogte kartofler, sauce med stuede ærter og gulerødder. Drys med frisk, finthakket persille.

