

# FORLOREN HARE

## OPSKRIFT

*Vi er gode til det vi laver  
- og det kan smages*

Ovnklar



## SLAGTERENS OPSKRIFT



Den klassiske gamle ret "Forloren Hare" er nu blevet let at servere for gæster og familien. Haren er fremstillet af kvalitetssvinekød og belagt med letsaltet bacon - herefter lynfrosset. Opskriften har vi fundet i slagterfamiliens aner, hvilket borger for den rigtige smag og konsistens. Se opskriften på modsatte side.

[www.onsildslagtehus.dk](http://www.onsildslagtehus.dk)

**Nr. Onsild**  
**Slagtehus Aps**  
& *Gårdbutik*



**Knivskarp kvalitet**

# FORLOREN HARE

FÅS OGSÅ GLUTENFRI

## Menu

### Forloren Hare m/vildtflødesauce og ribsgele

#### Tilberedning

**Haren** tilberedes fra frost på følgende måde:

Læg den i en bradepande med 1 liter vand i bunden til 2 harer.

Harens stegetid: ½ time ved ca. 150 grader - herefter

ca. 60 minutter ved 180 grader.

Bruger du stegetermometer (isættes efter ca. 30 minutter)

er haren færdig, når kernetemperaturen er 82 grader.

Haren skal eventuelt tilsættes vand under stegningen.

Stegefonden bages op til flødesauce.



**Saucen** tilsættes piskefløde (hvis der skal spares på kalorierne, så brug Cremefine i stedet), ribsgele tilsættes og saucen tilmages gerne med lidt vildtbouillon, eksempelvis den fra Oscar. Som en ekstra finesse kan tilsættes et lille stykke Danablue for at forstærke vildtsmagen, sluttelig smages saucen til med salt og møllepeber.

Haren anrettes skiveskåren med persilledryssede hvide kartofler, flødesaucen og ribsgele eller tyttebær.

**Velbekomme!**

[www.onsildslagtehus.dk](http://www.onsildslagtehus.dk)

**Nr. Onsild**  
**Slagtehus Aps**  
& **Gårdbutik**



**Knivskarp kvalitet**