



# Karbonade

## m/ sesambagt broccoli/porre gratin & Salat

### Krebinet eller karbonade?

Ordet "karbonade" bliver i dag brugt om alle former for hakket kød, der formes, paneres og steges. Oprindeligt var karbonaden hakket kalve - eller svinekød formet som runde, flade bøffer stegt over kul (Carbon, på Latin). Krebinetten varen lille karbonade, der blev svøbt i et fedtnet. (Crêpine)

Gratin er ret lækker, synes familien Madsen, enten som tilbehør eller som en hovedret. Denne udgave er uden kød, men kan sagtens tåle en håndfuld ristet parmaskinke som drys. Man kan i øvrigt skifte broccolien ud med blomkål, og man har sig en mormor klassiker.

Bechamel sauce: 50 g smør, 5 spsk mel, 5 dl mælk, salt & peber.

- Smørret smeltes og melet røres i. Mælken tilsættes lidt ad gangen, men der piskes grundigt for at undgå klumper. Når man har den færdige bechamel sauce, tilsætter man yderligere 75 g mel, så den bliver tykkere i konsistensen.

Det skal herefter køle lidt ned, og der tilsættes 4 æg, et ad gangen under kraftig omrøring. Dernæst skæres et helt broccoli ud i små buketter og porren i ringe. Jeg undlader, at koge grøntsagerne inden, da jeg godt kan lide, at der er lidt bid i dem.

Der drysses et tyndt lag sesamfrø på inden bagning ved 175 grader i 45 min.

En god dressing vælges efter smag til den selvvalgte salat, og et godt stykke groft brød dertil.

Karbonaden laves som man normalt ville gøre det, med halv okse og halv svinekød af det gode kvalitetskød fra Nr. Onsild Slagtehus Gårdbutik.



**Bon Appétit!**