

Farsbrød med sennep og dild

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kom havregryn i en skål, hæld bouillon over og lad det trække i 5 minutter.

Hak løg og dild fint.

Rør alle ingredienserne til farsbrødet sammen. Form farsen til et brød og læg det i et smurt ovnfast fad. Bag farsbrødet i ovnen ved 250 grader i 40-45 minutter til farsbrødet er gennembagt.

Ingredienser

1 dl okse- eller hønsebouillon

1 dl havregryn

500 g hakket kalv og flæsk

1 løg

1 æg

2 spsk. dijonsennep

3 spsk. hakket dild

Salt og peber