



Beskrivelse

Hak champignon, løg og hvidløg. Rør farsen med æg (gem lidt til pensling), mel, ketchup og krydderier. Rul butterdejen ud og læg farsblandingen som et brød midt på dejen. Fold dejen omkring brødet og pensl butterdejen med æg. Bag farsbrødet ved 190 grader i ca. 1 time.

Ingredienser

500 g oksefars
1 glas champignon, 170 g drænet vægt
1 stort løg
2 fed hvidløg
2 æg
2 spsk. mel
3 spsk. ketchup
1 1/2 tsk. salt
peber
1/2 tsk. rosmarin
4 plader butterdej

Til pensling: Lidt sammenpisket æg

Variationer

Tilsæt 10 hakkede oliven.