
Gratineret rullet hakket gris med valnødder og sennep pærer i kærnemælk dressing knust sort peber

Det skal du bruge til 4 personer

- 1 pakke hakket gris
- 1 lille pose valnødder
- 1 gl. sennep
- 2 stk. pærer
- 2 dl. kærnemælk
- Frisk spinat
- 1 appelsin
- 1 pakke panko rasp
- 1 citron
- Salt og peber

Sådan gør du

- Farsen æltes med saft og skal af citron, sennep, valnødder, salt og peber.
- Rulles som et brød drysses med panko rasp.
- Sættes ind i ovn ved 200 gr. i 15-17 min.
- Kærnemælk blandes med sennep, appelsinsaft, salt og peber
- Pærer skæres i tynde både
- Pærer og spinat vendes i kærnemælksblandingen.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen