

ITALIENSK FARSBRØD

Denne opskrift på farsbrød er italiensk inspireret med hvidløg, basilikum, parmesan og soltørrede tomater, der giver en fantastisk smag. Farsbrødet er omviklet med parmaskinke, der smager dejligt salt og bliver helt sprødt, når det bages i ovnen.

•

Til

- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 1 bdt basilikum (lille)
- 80 g soltørrede tomater (i olie)
- 50 g revet parmesanost
- 2 æg
- 1 ds tomatpuré (lille)
- 450 g hakket oksekød
- 450 g hakket svinekød
- salt
- peber
- 8 skiver parmaskinke
- olie fra de soltørrede tomater



Forvarm ovnen til 210 grader.

Pil løg, og hak det fint. Pres hvidløg. Hak basilikum og de soltørrede tomater.

Rør løg, hvidløg, basilikum, soltørrede tomater, revet parmesanost, æg, tomatpure samt okse- og svinekød sammen til en fars. Krydr med salt og peber.

Læg parmaskinken ud på et stykke bagepapir, og fordel farsen henover. Fold parmaskinken op omkring farsen, og vend farsbrødet rundt. Smør farsbrødet med lidt af olien fra de soltørrede tomater, og bag det i ovnen i ca. 45 minutter.