

AMERIKANSK FARSBRØD

Bagetiden afhænger af ovnen og formen på farsbrødet.

Nem opskrift på amerikansk farsbrød, der laves med oksekød, bacon og barbecuesauce. Revet cheddar og en håndfuld persille giver en fantastisk smag til farsen, som svøbes i bacon og bages i ovnen, til overfladen er gylden og sprød.

Til

- 2 skiver franskbrød (helst daggammelt og lidt tørt)
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 1 bdt persille (lille)
- 80 g cheddarost
- 900 hakket oksekød
- 1 ½ dl barbecuesauce
- 2 æg
- salt
- peber
- 10 skiver bacon
- ekstra barbecuesauce til pensling



Forvarm ovnen til 220 grader.

Kom franskbrødet i en minihakker eller foodprocessor, og blend det helt fint. Pil løg og hvidløg, og skyl persillen. Bland løg, persille og hvidløg med brødkrummerne, og blend det helt fint.

Riv cheddarosten på et rivejern, hvis den ikke er revet i forvejen.

Rør brødkrummer, løg, hvidløg, persille, cheddarost, hakket oksekød, barbecuesauce og æg sammen til en fars. Krydr med salt og peber.

Læg baconskiverne på et stykke bagepapir, og fordel farsen henover. Pak baconen omkring, og vend farsbrødet om. Pensl ekstra barbecuesauce over baconen i et tyndt lag.

Bag farsbrødet i ovnen i 30-40 minutter.