

# KÖTTFÄRSRULLE MED SOTVAXING OCH BACONUDRÄTT

---

4 portioner

300 g nötfärs

100 g fläskfärs

2 kokta kalla potatisar

1 dl vatten

1 ägg

Salt, peppar

Till fyllning:

½ liter färsk sotvaxing eller motsvarande mängd torkad

1 msk smör

1 schalottenlök

½ paket bacon

3 msk hackad persilja

Sätt ugnen på 175 grader.

Låt den färska eller blötlagda svampen ånga av i en stekpanna. Tillsätt smöret och en finhackad schalottenlök och låt alltsammans steka minst en kvart. Lägg i bitar av bacon och stek tills de fått fin färg. Mosa potatisen och blanda den med köttfärsen, ägg, vatten och kryddor efter smak. Bred ut färsen på vattensköljd skärbräda. Lägg svampröran på färsen och rulla ihop som en rulltårta. Lägg färsrullen på ett smort ugnsfast fat. Låt den stå i ugnen cirka 45 minuter.

/ Gunvor Forsell