



Hovedret

Enebærgryde m. kartoffelmos

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1 kg. Skært svinekød
- 10 stk. Enebær
- 1/2 tsk. Tørret rosmarin
- 1/4 l. Piskefløde
- 2 dl. Cremefraiche 18%
- 1 tsk. Groft salt
- Friskkværnet peber
- 50 gr. Margarine
- Evt. sovsejævner + kulør

Kartoffelmos:

- 750 gr. Kartoffler
- 50 gr. Margarine
- 1/2 dl. Piskefløde
- 2 stk. Æg
- 1 tsk. Salt + friskkværnet peber

Fremgangsmåde: Skær kødet i tynde strimler. Smelt fedtstoffet i en stegegryde. Del kødet i 2 portioner og brun det hver for sig ved god varme. Læg al kødet tilbage i gryden, knus enebærrene og rosmarin og tilsæt det. Kom piskefløde, cremefraiche, salt og peber i og lad retten småsimre under låg ca. 1 time. Smag til med salt og peber tilsæt kulør og evt. jævning.

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre (uden salt) i ca. 20 minutter. Hæld vandet fra og damp dem tørre. Mos kartoflerne og rør fedtstof og fløde i. Pisk æggeblommerne i (grundigt) et ad gangen og pisk mosen godt igennem. Pisk æggehvinderne stive og vend dem forsigtigt i mosen. Smør et ildfast fad, kom mosen i og bag den i ca. 35 minutter ved 200°.

Gryderetten kan evt. serveres med kogte broccoli, andre grønsager eller asier til.