

HOVEDRET

Frikassé af okseklump m. sur og sød peberrodssauce

Ingredienser:

Antal personer: 4

Ca. 1 kg.	Okseklump
10 stk.	Hele peberkorn
2-3 stk.	Laurbærblade
2 stk.	Løg skåret i både
250 gr.	Gulerødder
200 gr.	Selleri
125 gr.	Ærter (frost el. dåse)
100 gr.	Majs (dåse)
2,5 dl	Fløde
2 spsk.	Peberrod gerne frisk og fintrevet
2 spsk.	Hvidvinseddike
1½-2 spsk.	Sukker
50 gr.	Margarine
2 spsk.	Maizena mel
1 kg.	Aspargeskartofler
1 bdt.	Persille

Fremgangsmåde: Skær kødet i tern på 1,5-2 cm. kom kødet i en gryde, fyld vand på, så kødet lige er dækket, tilsæt 2 tsk. salt, løg, peberkorn og laurbærblade, kog op og når kødet kommer i kog, skru ned for blusset og lad det simre i 1-1,5 timer. Tag kødet op og hæld suppen gennem et dørslag og gem den til saucen.

Rens gulerødder og selleri, skær dem i stave på et mandolinjern, ca. 1 cm. og derefter i tern. Kom dem i en gryde med suppen og kog dem næste møre, (ca. 5 min.). Kom rodfrugterne i et dørslag og gem til senere.

Smelt margarinen i en gryde, rør mel i under kraftig og konstant omrøring, tilsæt suppen, lidt ad gangen, tilsæt fløde, eddike og sukker, smag til med salt og peber, juster med eddike/sukker til din egen smag, kom så kød, gulerødder og selleri i og til sidst ærter og majs. Lad det småsimre i ca. 10 min. Tilsæt til sidst lidt hakket persille. Husk retten må ikke koge med persillen.

Skyl kartoflerne, kog dem og pil dem, mens de er varme, hold dem varme, evt i ovn ved 75°, hak persille og drys den over kartoflerne.

Så skulle det være spisetid.