

Boeuf a´ la Webster

Mandag 9. april 2018

Ingredienser

800 gr. Oksemørbrad
200 gr. Bacon
2 store løg
1 stor rød peber
250 gr. bønner

Bechamelsauce

25 gr. Smør
3 spsk. mel
½ l. piskefløde
Salt

4-6 bagekartofler
Olie
Salt, peber

Fremgangsmåde.

1. Løgene hakkes meget fint.
2. Baconen skæres i 2-3 centimeter lange strimler ikke tykkere end tændstikker.
3. Oksemørbraden skæres i strimler på langs af fibrene i kødet, lidt tykkere end en blyant.
4. Peberen skæres i så tynde strimler som muligt. Bønnerne halveres.
5. Løgene klares i smør/olie, de må ikke blive brune. Baconen kommes i og simrer med. Oksemørbraden kommes i skal ikke brune, da det er en hvid ret.

Peber og bønner tilsættes, sauceen hældes over og retten bringes til kogepunktet under omrøring i min. 5 minutter.

Saucen

Smelt smørret til sauceen og tilsæt melet
Kom piskefløden i, kog det godt igennem,
Smag til peberrod og salt. Ifølge Price skal det være en mild smag af peberrod.

Kartofler

Skær kartoflerne i både, bland med olie salt og peber.

Steges v. 200 grader i 30-40 minutter.

De må gerne få skorpe.