

# Dyrekølle m. Waldorfsalat og brune kartofler

## Mandag 11.februar 2013

### Ingredienser

1 kilo Dyrekølle  
salt, peber  
smør/olie til stegning

### Sauce

Sky, vildtboullion  
fløde  
gele  
1 lille firkant danablue.  
Kulør

### Waldorfsalat

2dl. creme fraiche  
1dl. piskefløde  
2 røde æbler  
2dl. fintsnittet blegselleri  
50 gr. valnødder  
100 gr. vindruer  
1 spsk. Citronsaft  
1 tsk. flormelis  
  
800 gr. små kartofler  
100 gr. Sukker  
100 gr. smør

### Fremgangsmåde

Brun køllen på en pande til den får skorpe , læg et par klatter smør på inden den sættes i ovnen så den ikke bliver tør. Sæt den derefter i ovnen v.175 grader.

Kom lidt vand ved stegen.

Stegetiden afhænger af om den skal være rosa.

Skal den ikke være rød skal den steges til en kernetemperatur på 65 grader. Ca. 45 minutter.

### Saucen

Tag skyen fra stegen og lidt vildtboullion.

Jævn saucen , smag til med fløde ,lidt gele og evt. en lille klat danablue.

Kom kulør i lav ikke saucen for mørk.

### Waldorfsalat:

Fløden piskes stift blandes med cremefraiche og smages til med citronsaft og flormelis

Vaskede æbler skæres i små terninger, blandes med det fintsnittede selleri og halverede druer. Er der kerner i druerne skal de tages ud.

Hak lidt af valnødderne og bland dem i salaten.

De pæneste gemmes til pynt på salaten.

Pyntes med det inderste af selleribladene og valnødder.

### Brune kartofler:

Kartoflerne koges, pilles og afsvales.  
Gem nogen af dem til at varme som hvide.

Sukkeret brunes på en pande, og når det er skummende og lysebrunt, tilsættes smørret.  
Når begge dele bruser op, kommes kartoflerne i.

Panden rystes ofte, anvend derfor en stor pande med rigelig plads. Kartoflerne brunes for svag varme til de er blanke og skinnende.