

Krondyr steaks m.æble/sellerikompot

Mandag d. 13. november 2013

Ingredienser

Æblemos

3 æbler

¼ selleri

1 tsk. sukker

2 spsk. Vand

2 kviste timian

5 steaks

Smør olie til stegning

Salt, peber

5 dl. vand/bouillion

5 cl. Balsamicoeddike

Fremgangsmåde

Skær æblerne i små tern. Kog æblerne med sukker, vand, timian til mos i en gryde.

Riv sellerien og kom den i gryden, der må gerne være bid i sellerien

Steg kødet på en varm pande i smør 3-4 min. På hver side.

Kog panden af med balsamico, derefter vand og vildtbouillion. Smag til med salt peber. Jævn en lille smule og kom kulør i.

Kartofler

Små kartofler koges, pilles og steges i smør. Husk salt og peber