

KONG FIDDES LIVRET

MANDAG 19. FEBRUAR 2024

Ingredienser

2 løg
3 spsk. smør, til stegning
3 spsk. olie, til stegning
650 gr. oksekød, flanksteak, filet eller mørbrad
1½ spsk. karry, mild karry, evt. lidt ekstra efter smag
2 spsk. paprika
5 dl piskefløde
oksebouillon
4 spsk. ketchup
2,5 spsk. engelsk sovs
1 tsk. salt, eller efter smag
½ tsk. sukker
Peber, efter smag

TOPPING

4 æg
2 løg
200 g syltede rødbeder
Frisk persille

Serveres med stegte kartofler

Fremgangsmåde

Hak løgene, kom dem i en skål og stil dem til siden.

Kødet skæres i tynde strimler, kom dem i en skål og stil dem til siden, så er klar til skal brunes af.

I en stor sauterpande kommes halvdelen af smørret samt halvdelen af olien. Varm det op til høj varme og brun nu kødstrimlerne af. Når de er færdige kommes de op i en skål.

– Det kan godt betale sig at gøre det af et par omgange, så kødet ikke væsker for meget.

I samme gryde smeltes resten af smørret og de finthakkede løg tilsættes og svitses ved mellem varme til de bliver klare.

Kom paprika samt karry i, og svits det med i et minuts tid. Derefter tilsættes piskeflødes sammen med bouillon ketchup, engelsk sovs, salt, peber og sukker. Bring det i kog og skru ned for varmen, så det småkoger.

Kom de allerede tilberedte kødstrimler i saucen. Nu skal retten simre i ca. 15 – 20 minutter, eller til saucen er kogt ind og blevet helt cremet. Smag den til undervejs og tilsæt eventuelt mere salt, peber.

Kog æggene 10 minutter. Pil og hak dem

Hak rødbeder, løg og persille og server delene i en skål.