

Gordon bleu

Mandag 22. Februar 2016

Ingredienser

4 skiver kalveinderlår
½ tsk. sennep
4 skiver emmenthaler
4 skiver kogt, røget skinke
1 tsk. groft salt
friskkværnet peber
2 æg
rasp
olie
75 g smør til stegning

600 gram kartofler
2 gulerødder
½ selleri
2 små rødløg
Olie
Salt, peber og timian

Sennepssauce

1½ dl vand
¼ liter madlavningsfløde
1 spsk. Dijonsennep
1 spsk. kalveboullion
1 tsk. groft salt
1 knivspids peber

Fremgangsmåde.

Kødet bankes ud til ca. 1 cm's tykkelse.

Smøres på den ene side med sennep.

På halvdelen af kødskiverne lægges en skive ost og en skive skinke, der knapt må nå ud til kanten. Kanterne smøres med sammenpisket æg, før kødet foldes sammen og fæstnes med tandstikkere eller kødnåle. Vendes i sammenpisket æg, derefter i rasp, der er blandet med salt og peber. og peber.

Smørret kommes i panden sammen med lidt olie, når det er gyldent lægges kødet i, og det steger 3-4 min. på hver side.

Kødnålene fjernes,

Kartoflerne skæres i både og lægges i et smurt fad, sammen med gulerødder og selleri skåret i pottes frites størrelse drysses med salt, peber og timian.

Steger ca. 30-40 minutter v. 175 grader.

Sennepssauce:

Kom vand, fløde, sennep, boullion, salt og peber i en gryde og bring saucen i kog under omrøring.

Kog den ved jævn varme, stadig under omrøring, i ca. 1 min.

Smag sennepssaucen til.

Der kan evt. bruges en ¼ tsk. Sukker hvis den smager for skarp af sennep.