

Oksecuvette med peberrodssauce

Mandag 6. marts 2017

Ingredienser

Ca. 800 gr. Oksecuvette
1 spsk. salt
1 løg
1 gulerod
2 laurbærblade
5 persillestilke
½ porre

1 kilo kartofler

Rødbedesalat

250 gr. Syltede rødbeder
1 stort rødløg
1 æble
Evt. 1 håndfuld puy linser

Dressing

1 tsk. Dijonsennep
2 spsk. Olie
2 spsk. Vand
Lidt salt, peber
½ tsk. honning

Sauce

25 gr. smør
2 spsk. hvedemel
1-2 spsk. Eddike
½-1 spsk. sukker
4 dl suppe fra kødet
salt og peber
2-3 spsk. frisk revet peberrod

Fremgangsmåde.

Sæt kødet over i en gryde med koldt vand, så det dækker. Kog kødet op og skum vandet. Tilsæt salt, og skum igen.

Skær gulerod og løg i grove stykker og kom det i gryden til oksekødet med laurbærblade, porre og persillestilke. Kog kødet i ca. 1 time, til det er meget mørt. Skum suppen undervejs. Lad kødet køle lidt af i suppen.

Suppen sies gerne gennem et klæde et kaffefilter kan også bruges, ellers kommer der snulder i saucen,

Sauce

Varm smørret op i en gryde og rør mel i. Bag det godt igennem uden at det tager farve og tilsæt suppen lidt af gangen under piskning. Kom eddike og sukker i sovsen. Kog sovsen godt igennem og smag den til med salt og peber. Rør revet peberrod i til sidst. Soven må ikke koge efter at peberroden er tilsat. Den bliver bitter og peberroden mister sin smag og skarphed.

Grønsager

Skræl gulerødderne, og skær dem i mindre stykker på skrå. Læg grøntsagerne i en gryde med lidt vand i bunden, drys med salt, og damp dem under låg, til de er møre, men stadig har lidt "bid". Kartoflerne skrælles og koges med lidt salt.

Rødbedesalat

Rødbederne, rødløg og æblerne skæres i tern. Alle delen til dressing piskes sammen og hældes på salaten må gerne stå og trække.