



## Hovedret

### Husarsteg m. hasselbach kartofler

#### Ingredienser:

**Antal personer: 4**

1,5 kg	<i>nakkefilet</i>
250 gr.	<i>champignon</i>
2	<i>løg</i>
15 gr.	<i>fedtstof</i>
2 spsk.	<i>rasp</i>
5 dl.	<i>bouillon</i>
1 spsk.	<i>mel</i>
	<i>salt og peber</i>
1 bundt	<i>grønne bønner eller dybfrost</i>
5-600 gr.	<i>gulerødder evt. frosne minikarotter</i>
8-10	<i>mellemstore kartofler</i>
	<i>basilikum</i>
	<i>timian</i>
	<i>sovsejævner</i>

#### Fremgangsmåde:

En husarsteg skal normalt skæres i skiver, dog ikke helt igennem. Men vi er ikke som de andre,- det er ikke til at styre stegen i skiver, så vi skærer den på langs ca. 3/4 igennem, så vi har en »lomme« til fyldet. Skær champignon i skiver og hak løget. Svits champignon og løg i fedtstoffet på en pande. Tilsæt rasp og smag til med salt, peber og timian. Fordel fyldet i stegen, som snøres sammen med snor. Læg stegen i et ovnfast fad.

Kom mel i en si og drys det over kødet. Tilsæt bouillon. Stil fadet midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 180 grader og lad stegen stå i ca. 2 timer, til den er gennemstegt.

Kartoflerne skrubbes godt og skæres i tynde skiver, men ikke helt igennem, (læg kartoflerne mellem 2 skære brætter, så bliver snittene ens), pensel kartoflerne med olie, drys lidt basilikum i revnerne og lidt salt. Bag kartoflerne i en bradepande med 1 dl. olie i bunden, i ca. 3/4 time afhængig af størrelsen.

Kog gulerødder og bønner hver for sig i letsaltet vand.

Hæld skyen fra, varm den igennem og smag til med salt og peber. Jævn evt. skyen med saucejævner, hvis den er for tynd.

Skær stegen i pæne skiver og anret det hele på et fad, evt. kartoflerne på et fad for sig.