



Hovedret

Mejdalgryde med kartoffelmos

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1 stk. *Svinemørbrad*
- 300 gr. *Kyllingeinderfilet*
- 2 tsk. *Karry*
- ¼ ltr. *Piskefløde*
- ½ ltr. *Grønsagsbouillon*
- 1 ds. *Bambusskud*
- 2-300 gr. *Broccoli*
- 250 gr. *Champignon (evt. kantareller)*
- 1 stk. *Gulerod*
- 2 stk. *Løg finthakket*
- 3 spsk. *Olie*
- Salt og peber*

Kartoffelmos:

- 750 gr. *Kartofler*
- 50 gr. *Smør/margarine*
- ½ dl. *Piskefløde*
- 2 stk. *Æg*
- 1 tsk. *Salt + friskkværnet peber*

Fremgangsmåde:

Skær mørbraden i 2 cm tykke skiver og halver kyllingefiletterne på tværs. Kryd med lidt salt og peber og svits al kødet i olie på en pande (ad flere gange, så er det nemmere at styre).

Skær champignonerne i mindre stykker el. skiver og svits dem til væden er fordampet, tilsæt de hakkede løg og svits dem med, (løgene skal ikke tage farve).

Skyl broccolien og pluk den i små buketter, rens gulerod og skær den i terninger på ca. 1x1 cm., bring bouillon i kog og smid gulerod i, i ca. 4 min, tilsæt broccoli og kog 2 min mere. Tilsæt fløde, bambysskud og karry, kog det op og smag til med salt og peber, læg kødet i og bland det hele. Hæld det hele i et ildfast fad og sæt det i ovnen ved 200° i ca. 45 min.

Kartoffelmos:

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre (uden salt) i ca. 20 min. Hæld vandet fra og damp dem tørre. Mos kartoflerne og rør fedtstof og piskefløde i. Pisk æggeblommerne i (grundigt) en ad gangen, og pisk mosen godt igennem. Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i mosen til sidst.

Smør et ildfast fad med fedtstof, kom mosen i og bag det i ca. 35 min. ved 200 °.