



Hovedret

Venøruller m/ grønsager og saltbagte kartofler

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 8 stk. Venø steaks
- 3 stk. Løg store
- 250 gr. Champignon
- 1 ds. Tomater hakkede
- 8 skiver. Bacon
- ½ kg. Gulerødder
- 3 stk. Porrer
- 1 fed Hvidløg (kan udelades)
- Ca. 1 kg. Kartoffler små
- ¾ ltr. Bouillon
- 2 stk. Laurbærblade
- Olie, salt og peber

Fremgangsmåde: Start med en steak, læg den på bordet, drys med lidt salt og peber, læg en skive bacon ovenpå, drys med fint hakket løg og hvidløg, rul den sammen fra den bredeste ende. Sæt en tandstik i for at holde den sammen. Brun rullerne på en ret varm pande, skub lidt med »låsen«, så du kan brune alle siderne. Skal kun brunes ikke steges færdige.

Resten af løgene halveres og skæres i skiver, 1 stor eller 2 små gulerødder skæres i skiver, er de store halveres de først. 1 porre renses og skives, champignoner renses og deles eller skives. Det hele vendes i lidt olie på en pande nogle minutter, til løgene er klare.

Kom boullonen i en stor gryde, tilsæt tomater, laurbærblade, grønsager evt. lidt sovsejævning efter behag, lad det koge op så tykkelsen passer, læg kødet i og lad de småsimre ca. 45 min. Tilsæt evt. lidt madkulør og smag til med salt og peber.

Kartoflerne renses for jord uden at ødelægge skrællen, evt. »øjne« fjernes med en spids kniv. Tørres i køkkenrulle og lægges i en plastpose sammen med 2 spsk. olie og 2 spsk. groft salt. Rystes godt sammen og lægges på en bageplade med bagepapir, sættes i ovnen ved 200° i ca. 30 min.

Resten af porrer og gulerødder skæres i ca. 5 cm. lange stykker og koges i en gryde vand med lidt salt til de er møre.

Servering: Kød og sovs i en stor skål, gulerødder, porre og kartofler på et serveringsfad.