



Hovedret

Ovnstegt glaseret hamburgerryg m hasselback kartofler, gemyse og pebersauce

Ingredienser:

Antal personer: 4

Ca. 1 kg.	Hamburgerryg
1 spsk.	Dijon sennep
1 spsk.	Brun farin
1 stk..	Æg
1 spsk.	Rasp
1 spsk.	Rom
Ca. 400 gr.	Gulerødder
2 – 3 stk.	Porrer
8 stk.	Kartofler mellemstørrelse
1 glas	Syltede peberkorn
1 ds.	Tomatkoncentrat
0,5 ltr.	Mælk
1 tsk.	Basilikum tørret
	Smør/margarine/olie

Fremgangsmåde: Skræl kartoflerne, læg dem imellem 2 skærebrætter og skær dem i ca. 5 mm skiver uden at skære dem helt igennem. Smør dem med fedtstof (godt ned i rillerne), krydr med basilikum, salt og peber, læg dem i et ildfast fad eller bradepande og sæt dem i en 200° varm ovn i ca. 1 time, afhængig af størrelsen. Smør dem evt. undervejs med lidt fedtstof.

Læg hamburgerryggen på den fladeste side på et stort stykke stanniøl, rids oversiden på skrå med ca. 2 cm. afstand og 1 cm i dybden, rids derefter modsat, så der bliver »rudertegn«. Begynd evt. med et kryds på midten.

Rør sennep, rom, farin og æggeblomme (kun den) sammen, irør rasp og smør massen på hamburgerryggen, masser det godt ind i revnerne og pak den ind i stanniolen. Læg den på en rist (med en plade under), og giv den 1 time i ovnen pr. kg. Er den ikke helt glaseret, åbnes stanniolen foroven og giv den nogle minutter under grillen. Lad den hvile tildækket i et kvarter inden udskæring.

Rens gulerødder og porrer, skær dem i ca. 8 cm. stykker, flæk hvis de er tykke, kog i letsaltet vand til de er møre.

Kom lidt fedtstof på en pande, hæld peberkornene på og steg dem i fedtstoffet et par minutter, kom 2 – 3 dl. mælk på, lidt ad gangen under kraftig omrøring/piskning, tilsæt tomatkoncentrat og ¼ ltr. oksebouillon, mens der stadig piskes. Tilsæt evt. 1 spsk. sovsejævner (fra jævningspisker) hvis det er nødvendigt. Smag til med salt

Servering: Hamburgerryggen skæres i pæne skiver og lægges på et fad sammen med porrer og gulerødder, kartoflerne lægges på et fad eller en stor tallerken.