



## HOVEDRET

### Braiseret herreret.

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

0,8 kg	Nakkefilet
4 spsk.	Rasp
500 gr.	Aspargeskartofler (eller nye)
400 gr.	Gulerødder
4 spsk.	Soja
2 dl.	Vand
1 stk.	Øl (mørk evt. stout)
4 stk.	Løg
3 stk.	Laurbærblade
40 gr.	Margarine
Ca. 50 gr.	Smør
1 bdt.	Persille

**Fremgangsmåde:** Skær kødet i 4 tykke skiver, (tykkere end alm. koteletter). Pil løgene og hak dem i tern. Kom lidt af margarinen på en pande. Kryd kødet med salt og peber og brun det, når panden er godt varm. Læg kødet til side, kom resten af margarinen og en halv kop vand på panden, skru ned til ½ varme og hæld løgene på, læg låg på panden og lad løgene simre til de er møre, (uden at de tager farve). Tilsæt rasp og soja og rør godt rundt. Tag halvdelen af løgene og læg dem ovenpå kødstykkerne, læg kødet ovenpå de resterende løg i panden, tilsæt øl, vand og laurbærblade, (kødet skal ikke være helt dækket), læg låg på og lad det simre i 1 time uden at der røres i det. Når tiden er gået, tages kødet op, Hæld resten i en gryde gennem et dørslag, kog sauceen lidt ind, tilsæt evt. lidt meljævning. Kom kød, sauce og løg (fra dørslaget) i et ildfast fad.

Vask kartoflerne og skrab/skræl gulerødder (skær dem i ca. 5 cm. stykker, er de store også flækket).

**Husk denne regel: Alt hvad der gror under jorden, skal i koldt vand, det der er over jorden skal i varmt el. kogende vand.**

Kog kartofler og gulerødder i en gryde tilsæt salt når de koger. Lad kartoflerne afkøle lidt og pil dem. Smelt smør i en gryde tilsæt de pillede kartofler, gulerødder og den finthakkede persille og bland det hele godt.