



## HØVEDRET

### *Gryderet med skinkestrimler og bagt kartoffelmos.*

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

- 0,8 kg. *Skinkekød i strimler*
- 1 stk. *Porre*
- 6 stk. *Enebær*
- ½ tsk. *Rosmarin tørret*
- 1 stk. *Løg finthakket*
- 2,5 dl. *Crème fraiche 38 %*
- 5 dl. *Fløde 38 % ( husk at gemme 1 dl til forretten)*
- 100 gr. *Smør*
- 0,8 kg. *Kartofler*
- 2 stk. *Æg*
- 1 tsk. *Muskatnød*
- salt, peber og kulør*

**Fremgangsmåde:** Skær kødet i strimler, løget finthakkes og porren skæres i 1 cm. skiver. Enebær og rosmarin knuses/findeles. Kom 50 gr. smør på en pande og lad det bruse af, kryd kødstykker med salt og peber, brun kødet på panden, evt. ad 2 gange, sidste gang tilsættes det hakkede løg, til det er klart. Kom det hele i en gryde, tilsæt porreskiver, de knuste/finthakkede enebær og rosmarin. Kom crème fraiche og 2 dl. af fløden ved, lad det koge op. Skru derefter ned for varmen og lad det simre under låg i ca. 1 time, smag til med salt og peber, giv det evt. lidt jævning og kulør.

**Kartoffelmos:** Skræl kartoflerne, skær dem i mindre stykker og kog dem i en gryde i ca. 20 min., så de er godt møre, hæld vandet fra og lad dem dampe af. Mos kartoflerne og tilsæt smør, muskatnød og 2 dl. fløde. Æggene deles, hviderne piskes godt i en lille skål. Pisk mosen godt og rør en æggeblomme i ad gangen. Smag til med salt og evt. lidt peber, vend til sidst forsigtigt æggehviderne i. Smør et ildfast fad, kom mosen i og bag i ovnen ca. 35 min. ved 200°