

HOVEDRET

Okseruller m. bacon, kartoffelmos og porrer

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 8 skv. *Minutbøffer el. lignende*
- 8 skv. *Bacon*
- 2 stk. *Løg (det ene finthakket)*
- 1 stk. *Gambrinus øl*
- Suppen (fra kyllingekød)*
- ½ ds. *Champignon (fra forret)*
- 1 bdt. *Porrer*
- 2-3 stk. *Gulerødder*
- 1 tsk. *Stødt muskatnød*
- 1 kg. *Kartofler*
- 2 stk. *Æg*
- 100 gr. *Smør*
- 1/4 ltr. *Piskefløde*
- Salt og peber*

Fremgangsmåde: Kom lidt friskværnet peber på kødstykkerne, læg et stykke bacon på, er der en stor runding på den ene side foldes ca. 1 cm. af »buen« ind, så faconen bliver pænere, drys en lille spsk. finthakket løg på og rul kødet til en lille pølse, begynd fra den tyndeste ende, bind en bomuldssnor om (2 omgange) for at holde sammen på rullen. Brun rullerne på alle sider på en ret varm pande, i en lille smule olie.

Rens gulerødder og skær dem i skiver, svits gulerødder og champignon i nogle min. på panden, hældes derefter i suppegryden sammen med et grofthakket løg. Kom gambrinus og »kyllingesuppe« i en gryden læg kødrullerne i, er der overskydende bacon skæres det i mindre stykker steges brune og og tilsættes, kom resten af fløden(ca. 1½ dl.) i. Lad det småsimre i en times tid. Tag kødet op og jævn sovsen med lidt maizena oprørt i vand. Farves med lidt kulør, smag til med salt og peber, pil snoren af kødet og kom det i gryden igen.

Rens porrer og skær i ca. 4 cm. stykker, og kog dem møre i en gryde mad letsaltet vand.

Skræl kartoflerne og skær i mindre stykker, kog dem i usaltet vand i 15-20 min. hæld vandet fra, kom 50 gr. smør i de varme kartofler og mos dem med en kartoffelmoser. Pisk 1 dl. fløde, æggeblommer, muskat og 1 tsk. salt sammen, når mosen er kølet lidt af, røres blandingen i mosen, æggehviter piskes godt og vendes forsigtigt i til sidst. Smør et ildfast fad og kom mosen i. Bages i ovnen ved 200° til toppen tager lidt farve.

Server med kartoffelmosen og de kogte porrer til.