

HOVEDRET

»Drengerøvspande« med kartoffelmos

Ingredienser:

Antal personer 4

- 600 gr. Kalvekød i tern/strimler
- 4 stk. Løg
- 2 stk. Gulerødder
- 250 gr. Champignon
- 200 gr. Bacon i tern
- 200 gr. Cocktailpølser
- 1 ds. Tomater flåede
- 1 tsk. Peber rød
- 2 spsk. Dijonsennep
- 2 spsk. Sweet chili saucet
- 1 spsk. Sambal oelek
- 1 ltr. Høsebouillon (2 terninger)
- ½ ltr. Piskefløde

Ingredienser kartoffelmos:

- 1 kg. Kartoffler
- 50 gr. Margarine
- 1 dl. Madlavningsfløde (½ flaske)
- 2 stk. Æg
- 1 tsk Salt + lidt friskværet peber
- 1 tsk. Muscatnød stødt

Fremgangsmåde: Pil løg og skær i tynde både, peber skæres i tern på 1 cm., champignon renses og skæres i mindre stykker. Tag en stor pande, kom lidt olie på og varm den godt op, drys kødet med salt og peber og brun det godt. Tag kødet op og kom det i en gryde i mellemstørelse. Steg så bacon til stykkerne begynder at blive brune og lidt mindre, smid dem så i gryden. Steg løgene uden de tager farve, i gryden med dem, rist pølserne, kom også pølserne i gryden. Tilsæt bouillon, tomat, pebertern, skivede gulerødder og krydderier. Kog det hele op, skru ned for varmen og lad det simre i ca. ½ time, tilsæt så fløden og kog 15 min. mere. Server retten i serveringspander.

Kartoffelmos: Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre (uden salt) i ca. 20 min. Hæld vandet fra og damp dem tørre. Mos kartoflerne og rør fedtstof, muscat og fløde i. Pisk ægge-blommerne i (grundigt) et ad gangen, og pisk mosen godt igennem. Pisk æggeghviderne stive og vend dem forsigtigt i mosen til sidst.

Smør et ildfast fad, kom mosen i og bag det i ca. 35 min. ved 200 °.