

Kalvemørbrad m/persillerodpure glaseret gulerod
baconcrumle og rosmarinsky.

6 pers.

180 g mørbrad pr person
Salt peber olie

Crumle
125 gr bacon
revet skal af en citron
1dl hakket persille

Sky
2stk ch løg
olie
2 grene rosmarin
1 dl mørk balsamico
2 dl rødvin
1/2 l mørk fond
50 gr smør
salt peber

700 gr persillerod.
2 dl mælk
2 dl piskefløde
1 stk citron saft
75 gr smør
salt peber

Glaseret gulerod
600-700 gr gulerod
4 stk appelsin saft og skal
salt peber

Rens kødet det skæres ud i passende stykker, brunes af i olie krydder med salt og peber, lige inden servering sættes kødet i ovnen ved 200 g i ca 8 til 10 min, trækker i ca 5 min.

Crumle

Skær bacon i meget fine tern ristet af til det er meget sprødt kommes op i en sigte, knuses med citronskal og hakket persille.

Sky

Pil og hak ch løg sauteres af i olie, kom rosmarin ved tilsæt balsamico og rødvin koges ned, tilsæt fond det koges ned til det har en passende konsistent. Sigt saucen lige inden servering piskes med smør smages til med salt og peber.

Pure

Skral persillerod skæres i grove tern, koges møre i mælk fløde og smør, blendes og smages til med citron saft salt peber.

Gulerødder.

Skral gulerødder de skæres i grove stave, blanceres i vand tilsat salt. Kommes op i en sigte og derefter i et ildfast fad. Pres appelsinerne, skal fra 2 stk, vend gulerødderne i saft og hakket skal bages færdig i ovnen ved 180 g til de er møre.