



Oksespidsbryst med peberrodssauce



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

INGREDIENSER

1,5 kg fersk eller saltet oksespidsbryst
1,5 liter oksebouillon
suppevisk (timian, porrer, løg, anden rodfrugt)

PEBERRODSSAUCE

30 g smør
2 spsk mel
ca. 1 liter bouillon
revet peberrod ca. 2 spsk
Salt og peber
1 dl piskefløde

GARNITURE TIL SAUCE

400 g gulerødder i skiver på skrå
400 g selleri i mindre stykker

ASPARGESKARTOFLER

1 spsk smør
750 g kogte pillede asparges kartofler
1 dl hakket persille
Salt og peber

TILBEREDNING

Kog oksebrystet i oksefonden med suppevisk i ca. 1,5 time. Suppen skal skummes ind i mellem. Kog grøntsagerne i letsaltet vand til de stadig har lidt bid, kom dem over i koldt vand indtil de skal i saucen. Lav peberrodssaucen: Kom smør i en gryde og lad det bruse lidt op. Tilsæt melet og rør det sammen, kom lidt varm oksefond i saucen lidt af gangen og pisk det godt sammen. Fortsæt til saucen har en passende konsistens kom fløden i og smag til med revet peberrod, salt og peber. Kom de kogte grøntsager i. Rist asparges kartofler i smør på en pande. Krydr med salt og peber og drys med hakket persille. Det varme kød tages op af den resterende fond og skæres i passende skiver. Server til peberrodssaucen og ristede kartofler.

