



M unkebo
M and
M ad, der simrer

22. februar 2018

Hovedret

Oksehaleragout med kartoffelmos (4 personer).

Ingredienser: 3-4 gulerødder, 3-4 løg, 2 fed hvidløg, 2 pastinakker eller persillerødder, ½ knoldselleri, 1 suppevisk bundet af 4 stilke timian og 2 laurbærblade, 3 oksehaler delt i mindre stykker, ca. 1½ kg, 20 g smør, ½ dl olivenolie, salt og peber, reven skal af ½ citron, 1 dåse hakkede tomater, 1 flaske rødvin, ½-1 liter kalvebouillon, hakket bredbladet persille. *Kartoffelmos:* 1500 g kartofler til mos, 1 dl sødmælk, 37½ g smør, 1½ tsk. salt, peber.

Ragout: Gør alle grøntsagerne klar og skær dem i grove stykker. Bind suppevisken.

Dup oksehalerne tørre med køkkenrulle, og brun dem af flere omgange i smør og olie i en stor stegegryde. Krydr med salt og peber. Tag halerne op.

Steg grøntsagerne gyldne i gryden og kom halerne tilbage i gryden. Tilføj suppevisk, reven citronskal, dåsetomater, rødvin og bouillon, så det dækker. Bring retten i kog og skum af. Krydr med salt og peber.

Skru ned for varmen og lad oksehalerne simre under låg i ca. 2 timer, til kødet er dejligt mørt. Tilsæt evt. mere væde undervejs om nødvendigt. Drys med hakket persille og server kartoffelmos til.

Kartoffelmos: Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre i en tykbundet gryde i vand uden salt, ca. 20 minutter.

Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem helt tørre. Mos kartoflerne med en kartoffelstøder eller elpisker, og tilsæt mælken lidt efter lidt under stadig piskning. Tilsæt smørret og pisk mosen let. Smag til med salt og peber.

