



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. november 2013

Hovedret

"Vikingbøf" (opskrift til 8 personer).



Ingredienser:

4 svinemørbrader, 200 g smør, 3 tsk karry, 2 tsk paprika, 4 store løg (finthakket), 3-4 spsk hvedemel, 1 l sødmælk, 1 lille ds. tomatpasta, 4 fed hvidløg (finthakket), 4 dl piskefløde, salt og peber. Smages til med whisky.

De store løg og hvidløgene afskalles og hakkes meget fint.

Brun smørret i en tykbundet gryde og tilsæt karry. Svitses, så det ryger en anelse! Tilsæt så paprika og de finthakkede løg. Lad løgene mørne let. Tilsæt mel og bag det godt igennem. Tilsæt mælken og bag op til en "vællingskonsistens". Tilsæt tomatpasta, de finthakkede hvidløg, fløde samt salt og peber.

Saucen holdes nu varm og må under ingen omstændigheder koge!

Mørbraderne befries for sener, flækkes på langs 3-4 gange og skæres i tynde strimler, ca. 1½ x 1½ x 6 cm. Strimlerne brunes hurtigt i passende, ikke for store, portioner, i lidt olie på en meget varm pande. Der må ikke røres i dem!

Lad dem brune et godt minut, vend så hele baduljen og brun den anden side. De må ikke gennemsteges!

Efterhånden som kødet er brunet, styrtes det i saucen. Husk, at man for fanden da ikke koger en engelsk bøf, så heller ikke mørbrad.

Tilbehør: kartofler og porre-rødbedesalat.

Kartofler:

En passende mængde kartofler vaskes godt, tørres let i viskestykke, skæres i relativt tynde både, indgnides i olie, drysses med salt og peber, og bages i bradepande, foret med bagepapir. Bages ved 200 grader i ca. 45 minutter.

Porre-rødbedesalat:

En passende mængde rødbeder og porrer vaskes og rengøres. Rødbederne skrælles og skæres i meget tynde stave (som tændstikker). Porrerne skæres i grove strimler i længder a 5-7 cm. Rødbeder og porrer ristes i honning på en meget varm pande.

Inden servering smages saucen til med whisky.