



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

21. november 2024

## Hovedret

### Glaseret hamburgerryg med grønlangkål og brunede kartofler (4 personer).

**Ingredienser:** 1 kg hamburgerryg, 40 g brun farin, 5 tsk sennep. **Grønlangkål:** 700 g grønkål, 1 stk løg, 50 g smør, 3 spsk mel, 3 dl mælk, 2 dl piskefløde, 2 spsk æbleeddike, ½ tsk muskat, ½ spsk sukker. **Brunede kartofler:** 850 g kartofler i glas, 150 g sukker, 20 g smør.

#### Sådan gør du:

Kom hamburgerryggen i en gryde med kogende vand (så det dækker den) og giv den ca. 40 minutter ved kogning – den skal gerne have en kernetemperatur på 60 grader. Fjern derefter nettet omkring kødet. Dup hamburgerryggen tør med et viskestykke/køkkenrulle eller lignende og smør de ind i først sennep og derefter drysses brun farin hele vejen omkring kødet.

Tænd ovnen på 200 g alm. ovn og giv hamburgerryggen ca. 10 minutter i ovnen til den er blevet lidt sprød og gylden.

**Grønlangkål:** Pluk kålen fra den grove del af stilken. Skyld det grundigt i rigeligt vand, og kog det i saltet vand i 10 minutter. Sigt det og pres med bagsiden af en ske det sidste vand ud af kålen, men gem noget til kogelagen. Hak kålen groft.

Imens kålen koger, laver du saucen, ved at smelte smørret, komme melet i og bage det lidt af i bunden af gryden. I med mælken og pisk forsigtigt, indtil det koger, hvorefter du giver den gas med piskeriset, så du får alle klumperne væk. Skru helt ned for varmen og smag til med salt, peber, muskat og æbleeddiken.

I med kål og det snittede løg og kom fløden i. Juster konsistensen med den overskydende kogelage. Smag til, smag til, smag til .... og lad det varme godt igennem, så løgene bliver tilberedt lidt.

**Brunede kartofler:** Find en stor pande frem. Tilsæt sukker og smør på panden og lad det smelte helt. Kartofflerne skylles i vand og duppes tørre med et viskestykke. Kartofflerne tilsættes panden og omrøres til de er karamelliserede. Skru gerne ned for varmen undervejs. Jo længere tid, kartoflerne steges i panden, jo mere karamelliserede bliver de.

