



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

18. januar 2024

Hovedret

Kong Fiddes livret (4 personer).

Ingredienser: 600 g skært oksekød i strimler eller tern (kan være mørbrad, flanksteak og lignende), 25 g margarine, 3 løg, 1 pose pomes frites, 4 tsk karry, 4 tsk paprika, 4 spsk ketchup, ½ l piskefløde, 2 spsk engelsk sovs, 6 hådkogte æg, 1 lille glas rødbeder.

Sådan gør du:

Tag en stor gryde og start med at svitse kødet i margarinen sammen med det ene fint-hakkede løg og karryen.

Herefter tilsættes fløden, den engelske sovs, paprikaen og ketchuppen. Lad det hele småkoge til kødet er mørt.

Pomes frites lægges på en bageplade med bagepapir og bager i ovnen til de er sprøde ved ca. 200 grader i ca. 25 min.

De sidste 2 løg, rødbederne og de 6 hådkogte æg hakkes i små tern og lægges i hver deres skål.



Servering:

Retten serveres ved at pomes frites lægges i bunden af tallerkenen. Herover kommer kødet og sovs. Øverst drysses æg, løg og rødbeder.

Der kan sikkert spindes videre på denne ret. Man kan sikkert også bruge svinekød som f.eks. mørbrad i stedet for oksekødet. I den originale opskrift skal der også serveres små, kogte kartofler til, sammen med pomes fritene. Et stykke madbrød til at skrabe det sidste af tallerkenen af med, er helt essentielt.