



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. oktober 2022

Hovedret

Braiseret nakkefilet med æbler og timian (6 personer).

Ingredienser:

1 nakkefilet, 2 løg finthakket, 2 gulerod i tern, 2 porre skåret i ringe, 6 fed hvidløg finthakkede, 5 hele sort peberkorn, 3 laurbærblade, 2 stængler frisk rosmarin, 1 håndfuld frisk timian, 4 dl æblemost, 4 dl mørk øl, 1 tsk smør til stegning.

Til anretning og servering: 2 gulerod i små tern, 1 porre i tynde ringe, 1 æble skåret i tynde både, 1 spsk smør, salt, friskkværnet sort peber. **Kartoffelmos:** 2 kg kartofler, 110 g smør, 2 dl mælk, 1 knsp muskatnød, salt, friskkværnet sort peber. **Til servering:** ½ dl bredbladet persille, finthakket, 1 håndfuld frisk timian.

Braiseret nakkefilet:

Varm smør i en gryde og brun nakkefileten på alle sider, tag den op og sæt til side på en tallerken.

Kom løg, gulerødder, porrer, hvidløg og peberkorn i gryden og sauter det ved middelvarme, til løgene bliver klare. Tilsæt det brunede kød sammen med laurbærblade, rosmarin, timian, æblemost og øl. Sæt låg på og lad det simre i 1½-2 timer ved lav varme.

Kartoffelmos:

Kog kartoflerne i usaltet vand, til de er møre. Lun mælken i en kasserolle til den er ca. 50 grader varm.

Mos de varme, nykogte kartofler let med smør og pisk derefter kartoffelmosen med en håndmikser, tilsæt imens den varme mælk lidt efter lidt, til konsistensen af kartoffelmosen er cremet, luftig og fløjlsblød. Smag til med salt og peber, samt friskrevet muskatnød.

Servering:

Tag kødet op af gryden, sigt saucen og kasser fyldet. Kom kød og sauce tilbage i gryden sammen med gulerødder og porer. Lad det simre i 10 minutter og tilsæt æble, smør, salt og peber.

Server med det drys frisk timian og grofthakket persille samt kartoffelmos.

