

på tallriken

Rimmad oxbringa med pepparrotssås



4 personer:

- 700-800 g rimmad oxbringa
- 3 morötter
- 1 gul lök
- ¼ rotselleri
- 3 lagerblad
- 10 svartpepparkorn
- 1 litet knippe färsk timjan
- Ca 2 liter vatten
- 3 tsk salt/ liter vatten

Såsen:

- 1 dl grädde
- 2 dl mjölk
- 1-2 dl buljong från köttkoker
- 2 msk mjöl
- 50 g smör
- 1 msk dijonsenap
- 2 dl riven pepparrot
- salt och vitpeppar från kvarn

Tillbehör:

- 1 knippe morötter
- 1 msk smör
- 2 dl buljong från koket
- salt
- ev en nypa råsocker
- Kokt potatis
- Persilja
- Extra riven pepparrot

Gör så här:

1. Lägg oxbringan i en stor tjockbottnad kastrull och häll på vatten så att det gott och väl täcker köttet. Koka upp och skumma av noga. (Fortsätt skumma av lite då och då under hela koket om det behövs. Buljongen ska vara klar.)
2. Skala och skär lök och rotsaker i grova bitar och lägg dem tillsammans med kryddorna i grytan. Var inte rädd för att salta vattnet ordentligt även om köttet är rimmat. Låt småkoka på svag värme i minst 2 timmar eller tills köttet blivit riktigt mörkt. Prova med att sticka med en gaffel. Köttet ska släppa lätt. Ta upp bringan, låt rinna av och linda in och låt vila i folie.
3. Skala och koka potatisen i saltat vatten.
4. Skala morötterna och skär t ex i slantar. Kocka i buljongen från köttkoker i 5-10 minuter, beroende på tjocklek. Får du tag i spåda primörmorötter ska dessa endast kokas i ett par minuter, gärna hela med lite av blasten kvar. Slunga morötterna i en klick smör och eventuellt en nypa råsocker (om du har) strax innan servering.

	Såsen: 1. Finriv pepparroten. 2. Smält smör i en kastrull och tillsätt mjöl under vispning. Tillsätt sedan grädde, mjölk och buljong från köttkoket. Smaksätt med dijonsenap, salt och peppar. Låt småputtra i några minuter. Tillsätt pepparrot efter tycke och smak. Runda av såsen (montera) med en klick smör strax innan servering. Skiva köttet i tunna skivor och servera med tillbehören. Dekorera med hackad eller kvistar av persilja. Servera gärna en skål med extra riven pepparrot.
--	---