



KÖTT

Fantastiska tillbehör till köttbiten

Kock: **Lotta Öström** Tid: **50 min** Portioner: **4**



Potatisstubbar, whisksås och smörslungade morötter. Goda tillbehör till valfri köttbit.

INGREDIENSER

Potatisstubbar

- 8 stycken potatisar
- 1 deciliter finriven vällagrad ost (t ex parmesan, präst, västerbotten el liknande)
- 1 kryddmått svartpeppar
- 3 stycken smördegsplattor
- 1 stycken äggula

Whisksås

- 1 klick smör
- 2 stycken schalottenlökar
- 3 deciliter grädde
- 2 matskedar kalvfond
- 2 matskedar whisky
- 1 tesked senap



- 1.5 matsked mörk soya
- 0.5 matsked torkade grönpepparkorn
- 1 tesked farinsocker
- 1.5 tesked maizena, utrörd i lite kallt vatten

Vitlökslungade morötter

- 400 gram små frysta morötter
- 2 klickar smör, rejäla
- 2 klyftor vitlök
- 1 nypa flingsalt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Potatisstubbarna: Slå på ugnen 225 grader. Skala och koka potatisen. Pressa den kokta potatisen genom en potatispress och blanda ner osten och peppar. Rör om lite lätt. Kavla ut smördegsplattorna lite. Sätt en sträng med potatis/ost blandningen på varje smördegsplatta. Vik ihop från långsidan och pensla skarven med den uppvispade äggulan. Skär rullen i 2-3 cm tjocka skivor och lägg på en ungsplåt med bakplåtspapper. Strö över lite riven ost och gratinera i ugnen tills de fått fin färg ca 10 min beroende på ugn.
- 2** Whiskysås: Skala och hacka löken fint och stek den mjuk i en panna med smör. Tillsätt grädde, fond, senap, whisky, soya, farinsockret och den krossade grönpepparn. Låt puttra sakta i 10 min. Smaka av om du vill ha i mer peppar eller whisky. Häll i maizenan som är utrört i lite vatten och koka upp på nytt. Tillsätt en liten klick smör just innan servering.
- 3** Smörslungade morötter: Smält smöret i en panna och tillsätt morötterna och den pressade vitlöken samt salt. Slunga runt morötterna i en inte alltför varm pannan ett par minuter. De är godast om de har ett litet tuggmotstånd kvar.
- 4** Servera detta till en god köttbit.