



Pepparrotskött

Kock: **Per Morberg** Tid: **150 min** Portioner: **4**



Klassikern! Det var länge sedan jag såg pepparrotskött på griffeltavlorna. Detta ska vi ändra på, det hör till topp 10 på min husmanslista. Också här är det A och O att köttet trillar isär när man pillar på det. Riv pepparroten fint.

INGREDIENSER

800 g grytbitar av nötkött
2 st gula lökar eller purjolökar
3 st morötter
1 st palsternacka, 100 g
1 st bit rotselleri, 50 g
0.5 msk salt per liter vatten
8-10 st vitpepparkorn
vatten så det täcker

Pepparrotssås

2 msk smör
3 msk vetemjöl



5 dl buljong från köttkoket
1 dl vispgrädde
2-3 msk pepparrot, finriven
salt och peppar

Tillbehör

färskriven pepparrot
kokt potatis

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg köttet i en gryta. Mät upp och häll på vatten så att det täcker. Koka upp och skumma.
- 2** Skala och skär lök och rotsaker i skivor. Lägg ner dem i grytan, tillsätt salt och pepparkorn och låt köttet sjuda under lock tills det är mörjt, 1.5-2 timmar.
- 3** Lyft upp köttet och låt det vila i aluminiumfolie. Sila buljongen och spara grönsakerna.
- 4** Smält smöret till såsen i en kastrull. Pudra över mjölet och vispa såsen slät. Späd med buljong och grädde, lite i taget, under fortsatt vispning. Låt såsen koka i 5-10 minuter. Smaksätt med pepparrot, salt och peppar.
- 5** Servera köttet med grönsakerna, såsen, riven pepparrot och kokt potatis.