

Let sprængt okseespidsbryst / kalvetunge m/ peberrodssovs (4 pers)

Kød

1,5 kg fersk eller let saltet okseespidsbryst / kalvetunge *
1,5 liter oksebouillon
Suppevisk (fx frisk timian, porrer, løg, gulerod)

Peberrodssauce

30 g smør
2 spsk. mel
ca. 1 liter suppe fra kødet
1 dl piskefløde
1 spsk. eddike
1 tsk. sukker
2 spsk. revet peberrod



Kog oksebrystet i oksebouillon med suppevisk i ca. 1½ time. Skum suppen af ind i mellem.

Lav peberrodssaucen.

Kom smør i en gryde og lad det bruse lidt op. Tilsæt melet og rør det sammen, kom lidt varm oksesuppe i saucen lidt af gangen og pisk det godt sammen. Fortsæt til saucen har en passende konsistens og kom fløden i. Kog op. Smag til med eddike, sukker samt revet peberrod, til en afbalanceret smag opnås, mellem surt og sødt og stærkt. Sovsen må ikke koge efter peberroden er kommet i, da smagen af peberrod da formindskes.

*Hvis der vælges kalvetunge, tilsæt da laurbærblade i stedet for timian til kogningen, og kog i min. 2½ time. Tag tungen op, når den er kogt, og løsn skindet med en kniv og træk det af.

Server retten med fx aspargeskartofler, persilledrys og rodfrugter.



God appetit!