

inköpslistan.se

Av: Johan

4 port

Nötkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

PEPPARROTS KÖTT

Ingredienser

1 kg högrev
1 tsk salt
1 st vitpeppar, hel
(Korn kan också användas)
100 g smör
1,5 dl vetemjöl
2,5 dl grädde, matlagning
(Kan även bl. med mjölk)
2 st lagerblad

Gör så här

- Lägg köttet i en kastrull (eller panna).

- Häll i vatten. Vattnet ska ej stå över köttet men nästan.

- Strö över salt, peppar och lagerblad.

- Koka till köttet lossnar lätt när du delar det med gaffel eller annat redskap i kastrullen.

- Häll av spadet.

Till sås:

- Smält smöret och ha i vetemjölet och grädden med eventuell mjölk.

- Salta och peppra efter egen smak.

Servera med potatis, pepparrot och morötter t.ex.

"Högrev är en av de billigaste styckningsdetaljerna av nötkött, men rätt tillagat är det både mycket mört och smakrikt."