



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. marts 2017

Hovedret

Kogt cuvette med chrein – salat eller relish af rødbeder og peberrod (4-6 personer).

Ingredienser:

1 kg cuvette.

Kogeurter: 1 gulerod, 1 tynd skive knoldselleri, 1 løg, 1 porre.

Krydderipakke: 1 kvist timian, 1 laurbærblad, 6 persillestilke, 2 nelliker og 10 peberkorn.

Chrein: 250 g rå rødbeder, 4-5 skiver syltede rødbeder, 6 cm peberrod, 2-3 spsk. lage fra de syltede rødbeder, salt, evt. ekstra eddike og sukker.

Gør grønsagerne i stand og skær dem i mindre stykker. *(Når en knoldselleri skal skrælles og gøres i stand, er det lettest først at skære skiver eller både af den, og så skylle og skrælle hver skive eller båd. På den måde undgår man også at skrælle mere, end man skal bruge).*



Pak krydderurter og krydderier til en krydderipakke i et kaffefilter.

Læg kødet i en gryde og dæk det med koldt vand. Bring det i kog og skum for urenheder. Kom grønsagerne og krydderipakken i gryden og lad cuvetten pochere (dvs. koge meget blidt) i ca. 1½-2 timer, eller til kødet er helt mørt.

Skræl imens rødbederne og riv dem fint. Hak eller riv de syltede rødbeder fint. Riv peberroden fint og bland den med de to slags rødbede og lagen. Lad det trække i 10 minutter. Smag salaten til. Den skal være stærk, sød, salt og syrlig.

Tag kødet op, si suppen og smid grønsagerne ud. Læg kødet tilbage i suppen og lad det køle af. Opbevar det i suppen, til det skal bruges.