



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. januar 2022

Hovedret

Simregryde med sellerimos (4 personer).

Ingredienser: **Simregryde:** 3 skalotteløg, 1 gulerod, 1 stængel bladselleri, 3 fed hvidløg, ½ tsk. røget paprika, 350 gram mørt oksekød i strimler, 5 kviste frisk timian, 1 spsk. koncentreret tomatpuré, 2 laurbærblade, 2,5 dl rødvin, 1 dl oksebouillon, 1 dl fløde, olivenolie, salt og friskkværnet peber, 300 gram blandede svampe. **Sellerimos:** 1 kilo knoldselleri, 1 liter mælk, saft af 1 citron, 1 tsk. Salt, 25 gram smør. **Marinerede bagte rødbeder:** 500 gram rødbeder, 1 fed hvidløg, 2 spsk. Olivenolie, 1 dl balsamicoeddike, salt og peber. **Gremolata:** 1 bundt bredbladet persille, skal af 1 økologisk citron, 1 fed friskpresset hvidløg.

Gryderetten: Start med at tilberede gryderetten. Skær løg, hvidløg, gulerødder og bladselleri i tern. Varm olie op i en stegegryde og brun grønsagerne, til de er møre. Brun kødet i gryden og tilsæt krydderurter og vend dem med i et minuts tid. Hæld rødvin ved og lad det bruse op og koge lidt ind. Tilsæt derefter koncentreret tomatpuré, bouillon og fløde og lad retten simre under låg i minimum to timer, eller til kødet er godt mørt, så det næsten falder fra hinanden. Smag til med salt og peber.

Rens svampene og skær dem i mundrette stykker. Varm en pande op og tilsæt en smule olivenolie. Steg svampene, til de er brunede og stadig faste. Drys med lidt salt og godt med friskkværnet peber. Stil svampene til side, for de skal drysses hen over retten inden servering.



Sellerimos: Skræl knoldselleri og skær den i store stykker. Læg dem i en gryde og hæld mælken over, så den lige dækker. Pres saften af en citron og hæld det ved sammen med salt.

Når sellerien er mør, hældes væden fra, og husk at gemme lidt til at jævne mosen med. Brug en stavblender til at mose sellerien. Tag en pande og smelt smørret, til det branes brunt. Sundt er det ikke, men det smager fantastisk, når det blandes i sellerimosen. Smag til med salt og peber og eventuelt lidt ekstra citronsaft.

Marinerede bagte rødbeder: Rødbederne skrælles og skæres i tern. De lægges i et ovnfast fad, og der hældes olivenolie, balsamicoeddike, friskpresset hvidløg og salt og peber henover. Rødbederne bages ved 200 grader i cirka en halv time, eller til de er møre, når man stikker i dem med en gaffel.

Gremolata: Gremolata er et grønt drys, der drysses hen over retten ved serveringen. Den sætter prikken over i'et med et frisk pift. Persille hakkes fint, citronskallen rives fint, og hvidløget presses. Alle tre ingredienser blandes sammen og stilles til side i en lille skål som tilbehør.