



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Hovedret - anvendt 20. september 2012

Skippergryde (opskrift beregnet til 4 personer).



Ingredienser:

500 g oksetykkam i tern, 4 kartofler, 1 hakket løg, 2 persillerødder, 2 gulerødder, 1/4 selleri, 1 spsk. sort hel peber, 5 laurbærblade, 50 g smør, 2 spsk. flydende fedtstof (til stegning), ½ liter vand, salt.

Pynt: purløg, revet peberrod, smørklat.

Skær de rensede grønsager i passende stykker.

Svits kødet i det flydende fedtstof.

Tilsæt grønsagerne, vandet, peberkort, laurbærblade og salt.

Skru ned for varmen og lad simre i ca. 1½ time. Rør af og til.

Slut af med at røre 50 g smør i gryden ved kraftig omrøring.

Serveres med en øl til og smørhul og øvrige tilbehør efter lyst og smag.