

Recept I Simons panna

Kokt oxbringa med rotmos och pepparrot

1 kg rå eller rimmad oxbringa
1 st morot
1 st gullök
½ Vitlök
1 st palsternacka
2 lagerblad
5 vitpepparkorn
Vatten

Koka bringa med rotfrukterna till den släpper från pincetten ca 2 tim
Skär upp i skivor och servera.

Rotmos

1 st morot
1 st palsternacka
1 st kålrot (ca 200g)
1 st rotselleri ca (200g)
4 st potatisar

Skala och koka alla i buljongen från bringan till det är mjukt.

Häll av buljongen och vispa rotfrukterna och potatisen med grädde och mjölk till mos.

Smaka av med salt och peppar.

Pepparrots skum sås

2 dl nerkokt oxbringa buljong
4 dl grädda

låt koka ihop till hälften av mängden, mixa i riven pepparrot. Servera .