

Recept I Simons panna

Tryckkokt ekologisk nötrulle med rotfrukter i buljong

1 kg eko nötrulle från kardin
1 st morot
1 liten purjolök
4 klyftor vitlök
timjan
3 st långpeppar
5 st vitpepparkorn
2 tsk salt
3 dl rödvin
8 dl vatten

Koka köttet tills det är mört i tryckkokare. Skiva i tunna skivor och servera med buljongen och primörerna i djup tallrik.

Rorfrukter och primörer

3 st gulbetor
10 st sparrisar
3 st morötter
10 st färskpotatisar

Koka rotfrukterna och primörerna, sila av vattnet och vänd runt med en klick smör.
Salta och peppra.