

I Simons panna

Oxrullader med svampfyllning samt bräserad potatis och betor

Oxrullader

600g hängmörat oxinnanlår
150 g skogschampinjoner
1 st sharlottenlök
2 klyftor vitlök
4 st cocktailcapris
1 msk dijonsenap
1 dl grädde
hackad persilja

2 dl oxfond koncentrat
6 dl vatten

Skiva köttet tunt med kniv, banka ut det lövtunnt med bankklubb.

Hacka svampen, löken och capris

Fräs på svampen och resten av ingredienserna i smör och tillsätt sedan grädde och låt koka in.

Låt fyllningen svalna innan den rullas in i köttet.

Fäst med en tandpetare innan bryning i en gjutjärnskastrull.

Bryn tills fin färg och tillsätt fond och vatten.

Låt sjuda minst 3 tim eller tills köttet är mört och börjar falla sönder.

Potatis och betor

2 st bakpotatisar
3 st polkabetor
3 st gulbetor

Skala och skiva tunt. Lägg på ruladerna sista 30 min så dom ångas klart under lock med köttet.

Garnera med hackad persilja och riven pepparrot.