



Efterårsfrikassé

AF TYKKAM ELLER SPIDSBRYST

600 g tykkam eller spidsbryst
0,5 l piskefløde
1 bundt timian
1 alm. løg
1 porrer
2 gulerødder
200 g frosne ærter
100 g smør

Skær kødet i små tern ca. 1 x 1 cm. Kom det i en gryde med 2 l koldt vand tilsat lidt salt. Gryden sættes i kog, når det har kogt i 2 min. tages kødet op i en sigte. Kødet skylles under den kolde hane, og hældes derefter over i en gryde igen med koldt vand. Vandet skal kun lige dække kødet. Herefter koges det ved lav varme til det er mørt – cirka 20-30 min. Piskefløden koges ned til det halve og hældes ned i gryden med kødet.

Klargør urterne og skær dem i tern af 1 x 1 cm. Pluk timianbladene af stilkene og skyl dem. Kom smørret i en gryde ved lav varme og smelt, tilsæt løg, porrer, gulerødder, ærter og timian. Lad urterne simre til de er møre og tilsæt så kød med kogelage. Smag til med salt.

Servér et godt brød til.