



Steg af inderlår eller bov

MED BAGTE RØDFRUGTER OG ÆBLE-/ PEBERRODSMOUSSE

500 g inderlår eller bov
3 store rødbeder
3 store gulerødder
3 pastinakker
1 citron
1 fed hvidløg
1 dl koldpresset rapsolie
2 spiseæbler
1 bundt timian
Lidt peberrod
Smør, salt, peber og
neutral olie

Kødet brunes, krydres med salt og peber og langtids- eller intervalsteiges (se vejledning herom).

Rodfrugterne skrælles og vendes med rapsolie, citronsaft, salt og peber. De bages hele i ovnen ved 180°C, til de er møre. Herefter skæres de i passende stykker og anrettes. Derved bliver smagen bedst i rodfrugten.

Del æblerne, fjern kernehuset og hak æblerne groft. Kom dem i en gryde med lidt vand og plukket timian, kog dem til mos og smag til med salt. Lige før man skal spise, røres 25 g koldt smør i.

Peberroden rives over æblemosen, som anrettes sammen med passende skiver af kalvekødet.