



Stegt kalvemørbrad eller kalvekam

MED VARM KARTOFFELSALAT

500 g kalvemørbrad eller -kam
600 g kogte kartofler,
gerne fra dagen før
1 bundt radiser
1 stk. alm. løg
1 stk. rødløg
1 stk. gul squash
(eller andet grønt)
1 stk. grøn squash
(eller andet grønt)

100 g frisk spinat
1 bundt estragon
1 stor spsk. honning
2 dl hvidvinseddike
2 dl majsolie
2 dl vand
Salt og peber

ALT GODT FRA KØLESKABET...

Kalvefileten brunes, krydres med salt og peber og langtids- eller intervalsteges (se vejledning).

Man kan bruge mange forskellige grøntsager til retten, så den er perfekt til at rydde op i køleskabet med. Man skal dog bruge kogte kartofler og løg.

Løgene klargøres og deles i 8 lige store stykker som både. Kartofler deles også i både, radiserne skæres i tynde skiver, gul og grøn squash skæres i samme størrelse som de andre urter. Spinat og estragon skylles.

Tag en stor pande med høje kanter eller en gryde med stor diameter, kom eddike, honning, vand og lidt salt og peber i. Varm lågen op, tilsæt kartofler, radiser, løg og squash. Når det meste af lågen er kogt væk, smages til med salt og peber. Estragon og spinat tilsættes og slynges med rundt.

Kartoffelsalaten og kødet anrettes på tallerken eller fad.

