

Sprængt oksebryst med peberrodssauce

Ingredienser

2,5 kg oksebryst

1 høne

Til sprængelage:

5 ltr vand

800 gr salt

2 dl farin

Til kogning:

6 gulerødder

3 persillerødder eller

1 selleri

3 porrer

3 løg

1 suppevisk

1 tsk sort peber

1 spsk hel koriander

1 kg kartofler

30 gr smør

Peberrodssauce:

1 ltr bouillon(fra brystet)

100 g smør

80 g hvedemel

1 ltr varm mælk eller fløde eller lidt af hver

100 g reven peberrod

muskatnød

salt, hvid peber

Procedure

Kog vand, salt og farin op til salt og farin er smeltet. Køl lagen helt af. Læg oksebrystet i lagen så det er dækket helt. Læg evt en tallerken ovenpå. Lad kødet trække 5 døgn.

Skræl grøntsagerne. Flæk porrer og del løg i fire. Skyl oksebrystet. Sæt det over i en gryde med koldt vand så det er dækket. Kog op. Smag på vandet. Hæld vandet bort hvis det er salt og start forfra. Skum grundigt. Tilsæt suppevisk, peber og koriander. Kog brystet ca. 4 timer til det er helt mørt. Stik med en stegegaffel og konstater om den nemt går ind og ud. Kog hønen med de sidste ca. 2 timer. Kog de hele, delte og flækkede grøntsager - bortset fra kartofler - med den sidste time og tag dem op efterhånden som der bliver møre. Kog kartoflerne med de sidste 20-25 minutter, og sørg for at de ikke koger mere end til de er møre. Server grøntsagerne hele. Alternativt skæres de i mindre stykker, krydres godt med salt, peber og f.eks. hakket persille, og presses dem så i individuelle, oliesmurte forme, der evt varmes i ovn eller vandbad før serveringen. Imens brystet koger laves peberrodssaucen rækkefølge:

Kog bouillon op i en gryde. Smelt smørret i en anden gryde. Rør melet i. Bag mel og smør godt sammen nogle minutter til en ensartet "tyktflydende" masse. Spæd langsomt op med bouillon og pisk hver gang saucen til den er helt ensartet før mere bouillon tilsættes. Lad saucen simre lidt og skum evt fedt af. Fortsæt processen med mælk eller fløde. Saucen koges ind til 1 1/4 L af passende konsistens ved ikke for høj varme.