

Tagine med hyldeblomst

Til 8 personer

1,5 kg okse klump eller tykkam i store tern

Marinade

4 spsk. olivenolie
3 store groftrevne løg
2,5 dl. koncentreret hyldeblomstsft
1,5 hele hvidløg, pillet, i fed
6 spsk. sherryeddike eller æbleeddike
saft og fint revet gul skal af en halv citron
3 knuste tørrede chili
5 hele, grønne kardemommekapsler
3 spsk. hel spidskommen
salt og peber
drys: frisk koriander, frisk mynte, frisk persille

Riv løgene, bland alt, kom det i en plasticpose i køleskabet til næste dag. Kom det hele i en tagine eller tykbundet gryde og lad det simre ved lav varme til kødet er meget mørt, 1 - 2 timer, efter kødets beskaffenhed.

Smag til undervejs med salt og peber, og evt. mere citronsaft. Hvis saucen koger for meget ind, kan man komme lidt mere vand ved. Men den skal ende med at være en tyk sirupsagtig sauce.