



Marcello's Farm
UGERUPSDAL

Kokt nötrulle med svartvinbärssås

8 portioner

1,2 kg nötrulle
1 flaska mörkt öl eller porter
1 ½ dl koncentrerad svartvinbärssaft
1 dl soja
2 msk koncentrerad köttfond
1 gul lök, hackad
1 tsk timjan
10 enbär, krossade
10 svartpepparkorn

600 g morötter, i bitar
300 g palsternackor, i bitar
1 purjolök, skivad
½ dl rapsolja
salt och svartpeppar

6 dl kokspad
4 msk vetemjöl

1 ½ kg mandelpotatis, skalad, kokt

Gör så här

Koka upp öl, saft, soja, fond, lök och kryddor.

Lägg ner köttet. Det skall ligga trångt och vätskan ska täcka. Tillsätt eventuellt vatten. Sjud under lock ca 1 timme.

Vänd köttet, sätt i digitaltermometer och sjud till innertemperatur 80°. Låt kallna i lagen.

Värm ugnen till 200°. Lägg rotsakerna i långpanna. Ringla över olja och rosta ca 20 minuter. Vänd någon gång under tiden. Krydda med salt och peppar.

Sila kokspadet och mät upp 6 dl. rör ut mjöl i lite av spadet. Koka upp, red av och sjud 3 minuter.

Pressa potatisen.

En po