

Varmrätt

2-3 kg Helstekt kalventrecote med rose'pepparsås
Med rödvinsbräserverad svartkål och knaprigt stekt bacon.

Sås av

Finskurna morötter, rotselleri, purjolök, scharlottenlök, vitlök, rosepeppar, timjan,
Fräs ihop detta ett par minuter.

Koka upp kalvbuljong, rött vin, vispgrädde.

Krydda såsen med kryddkrasse och torkad dragon.

Garnera med rotselleri

Gör så här

Fråga Bengt

