



Per Morbergs oxrulader med gräddsås

Ingredienser 4 portioner

600 g (8 skivor) tunt skivat oxytterlår eller -innanlår

1 st morot

1 st gul lök

2 msk fransk senap

100 g bacon

50 g cornichoner

1 l oxbuljong

2 msk tomatpuré

salt och peppar

Gräddsås

buljongen från rulladerna

3 dl vispgrädde

1 msk svartvinbärsgelé

nymalen vitpeppar

Gör så här

1. Skala moroten och löken. Skär moroten i stavar och skiva löken.

2. Lägg köttskivorna på bänken. Bred på senap och lägg en skiva bacon ovanpå. Lägg lök, morotsstavar och cornichoner längst ner på köttskivan. Salta, peppra och rulla ihop.

3. Trä rulladerna på ett stort grillspett och bryn spettet i en stekpanna. Lägg ner dem i en kastrull och håll på buljongen. Brässera köttet i cirka 45 minuter eller tills det släpper från spettet. Lyft upp rulladerna och lägg dem åt sidan.

4. Koka ner buljongen tills 1/3 återstår. Tillsätt grädden. Låt koka upp och smaka av med gelé, eventuellt lite salt och peppar. Vill du ha tjockare sås, red av med lite redningsmjöl Servera med gelé, sockerärter och pressad potatis.