KÖTT

Morbergs isterband med stuvad potatis

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Det är den härliga brytningen mellan det syrliga isterbandet, den starka senapen och de sötaktiga inlagda rödbetorna som gör den här rätten så god.

45

INGREDIENSER

4 st småländska isterband
10-12 kokta potatisar
2 msk smör
2 msk vetemjöl
2 dl standardmjölk
3 dl vispgrädde
  salt och nymalen peppar
3 msk fint skuren gräslök el persilja
Servering
  inlagda rödebetor
  fransk senap

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Skiva den skalade och kokta potatisen i ca 1 cm tjocka skivor.
3. Smält smöret i en kastrull och pudra över mjölet och rör om väl. Häll i mjölken och grädden och låt koka upp sakta under vispning. Låt stuvningen sjuda på svag värme i 10 minuter.
4. När ugnen är varm, lägg isterbanden på en plåt och ställ in den i mitten av ugnen. Ugnsstek dem tills de är gyllenbruna, 20-25 minuter. Vänd dem så och då.

Alternativt stek dem i en stekpanna på medelvärme.

5 Vänd på dom då och då och låt steka tills dom är gyllenbruna. Ca 20-25 min.

6 När korven börjar bli klar, vänd ner potatisen i stuvningen och värm upp. Smaka av med salt och peppar och tillsätt gräslöken eler persiljan.

7 Servera isterbanden med fransk senap och inlagda rödbetor.