KÖTT

# Oxrullader i gräddsås

Kock: **Per Morberg** Tid: **120 min** Portioner: **4**

120

Denna klassiska rätt smakar svunna tider. En gammaldags husmanskost när den är som bäst.

Var noga med att skära köttet tunt, och med tunt menar jag tunt. Innanlår är inget jättemört kött men perfekt till denna rätt. Jag brukar banka lätt på varje skiva medknivskaftet innan jag rullar ihop dem.
Till rätten passar en mustig Ripasso väldigt bra eller ett glas tjeckisk öl.

## INGREDIENSER

600 gram tunt skivat ytterlår eller innanlår, 6-8 skivor
1 st stor morot
1 st gul lök
2 msk fransk senap
100 g bacon
50 g cornichoner
1 tsk salt
peppar
smör till stekning

1 liter köttbuljong, ca
2 msk tomatpuré

**Gräddsås**

buljongen från ruladerna
3 dl vispgrädde
1 msk svartvinbärsgelé
salt och peppar
ev. ljust redningsmjöl

**Tillbehör**

svart vinbärsgelé
pressad potatis
kokta grönsaker

## GÖR SÅ HÄR

1. Skala moroten och skär den i stavar. Skala löken och skär den i strimlor.
2. Lägg köttskivorna på en skärbräda. Bred senap på dem och lägg en skiva bacon ovanpå. Lägg lökstrimlor, morotsstavar och cornichoner längst ner på köttskivan. Salta, peppra och rulla ihop.
3. Trä ruladerna på två till tre grillspett eller fäst ihop dem med tandpetare.
4. Bryn ruladerna i smör i en stekpanna på hög värme. Lägg sedan ner dem i en stor kastrull eller gryta. Tillsätt buljong så att det täcker och rör ner tomatpurén.
5. Låt koka på låg värme i cirka 45 minuter eller tills köttet släpper från spettet. Ta upp ruladerna, dra ur spetten och lägg ruladerna åt sidan. Sila buljongen.
6. Koka ner buljongen tills en tredjedel återstår. Tillsätt grädden, låt koka upp och smaka av med gelé och eventuellt lite salt och peppar. Vill du ha tjockare sås, vispa ner redningsmjöl och låt koka i 1 minut.
7. Värm ruladerna och servera dem med gräddsåsen, svartvinbärsgelé, pressad potatis och kokta grönsaker, gärna sugar snaps och blomkål.