KÖTT

Pepparrotskött

Kock: **Per Morberg** Tid: **150 min** Portioner: **4**

150

Klassikern! Det var länge sedan jag såg pepparrotskött på griffeltavlorna. Detta ska vi ändra på, det hör till topp 10 på min husmanslista. Också här är det A och O att köttet trillar isär när man pillar på det. Riv pepparroten fint.

INGREDIENSER

800 g grytbitar av nötkött
2 st gula lökar eller purjolökar
3 st morötter
1 st palsternacka, 100 g
1 st bit rotselleri, 50 g
0.5 msk salt per liter vatten
8-10 st vitpepparkorn
vatten så det täcker

Pepparrotssås

2 msk smör
3 msk vetemjöl

5 dl buljong från köttkoket
1 dl vispgrädde
2-3 msk pepparrot, finriven
salt och peppar

Tillbehör
färskriven pepparrot
kokt potatis

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg köttet i en gryta. Mät upp och häll på vatten så att det täcker. Koka upp och skumma.
2. Skala och skär lök och rotsaker i skivor. Lägg ner dem i grytan, tillsätt salt och pepparkorn och låt köttet sjuda under lock tills det är mört, 1.5?2 timmar.
3. Lyft upp köttet och låt det vila i aluminiumfolie. Sila buljongen och spara grönsakerna.
4. Smält smöret till såsen i en kastrull. Pudra över mjölet och vispa såsen slät. Späd med buljong och grädde, lite i taget, under fortsatt vispning. Låt såsen koka i 5?10 minuter. Smaksätt med pepparroten, salt och peppar.
5. Servera köttet med grönsakerna, såsen, riven pepparrot och kokt potatis.