

Pepparrotskött med persiljeslungade rotfrukter och äppelmos



För 4 personer

800 gram högrev
1 gul lök, skalad och i bitar
2 morötter, skalade och i bitar
10 vitpepparkorn
2 lagerblad
2 msk vetemjöl
1 dl vispgrädde
4 dl buljong från köttkoker
2-3 msk riven färsk pepparrot
Salt och vitpeppar

Persiljeslungade rotfrukter

2 morötter
2 palsternackor
200 gram kålrot
6-8 potatisar
1 msk smör
1 kruka persilja

1. Lägg köttet i en kastrull och fyll på med vatten så att det täcker. Tillsätt 1½ tsk salt/liter vatten. Koka upp och skumma av buljongen.
2. Lägg i morötter, lök, lagerblad och vitpepparkorn i kastrullen. Koka köttet under lock ca 1½ timme, eller tills innertemperaturen är 85 - 90°C.
3. Skala och skär rotfrukterna och potatisen i grova bitar. Koka dem mjuka i lättsaltat vatten i ca 10 minuter. Häll av vattnet och vänd ner smör och hackad persilja.
4. När köttet är färdigt, rör ut mjölet i grädden i en liten kastrull. Tillsätt buljongen och koka i 5 minuter. Smaka av med pepparrot, salt och peppar