

13p

3 1/2 förp skivad bacon (à 140 g)

7 hela saltgurkor

3 1/2 rödlök

2100 g lövbiff

7 msk dijonsenap

tandpetare

3 1/2 msk smör

Kalvfond

10 1/2 dl vispgrädde

3 1/2 msk svartvinbärsgele

salt

svartpeppar

Halvera baconskivorna (dela på mitten). Skär saltgurkorna i stavar och dela dem på mitten. Skala och klyfta löken.

Lägg ut lövbiffen och bred på senap. Fördela bacon, saltgurka och lökklyftor på köttet. Rulla ihop dem hårt och fäst med en tandpetare.

Bryn rulladerna i matfettet och lägg dem i en gryta. Häll på vatten så att det precis täcker dem (ca 5 dl för 4 port) och kalvfond. Koka rulladerna sakta under lock ca 30 minuter eller tills tandpetarna lätt kan lossas från köttet. Koka ihop såsen med grädde smaka av med salt och peppar

Servera med kokt potatis och Vinbärsgele

Våfflade Potatisbullar

Ingredienser

- 8 potatisbullar
- 1 dl creme fraiches

Toppa med

Rödlök, gräslök, dill sikrom, citron

Instruktioner

Börja med att våffla potatisbullen på högsta värme. Fungerar toppen att ta den direkt ut ur frysen. Pressa den successivt platt så att den tillslut blir riktigt krispig. Detta tar ett par minuter. Ingen smör eller olja behövs! Låt potatisbullen svalna helt.

Toppa med Hackad rödlök, gräslök sikrom och dill och Citron