



Stegt tyksteg

MED SYLTET PORRE, KAPERS, BAGT SELLERI OG RODFRUGTEMOS

500 g tyksteg
500 g rødbeder
1 stk. knoldselleri
4 stk. porrer
1 gl. kapers
3 stk. gulerod
2 stk. pastinak

2 stk. bagekartofler
50 g smør
1 spsk. honning
½ dl majsolie
8 dl vand
Maizena

Brun kødet, krydder det med salt og peber og interval- eller langtidsteg det (se vejledning).

Knoldsellerien skrælles, men forbliver hel. Pensles med lidt majsolie og kryddres med lidt salt. Sellerien bages i ovnen ved 175°C, til den er mør, ca. 2 til 2 ½ time alt efter størrelse. Sellerien er mør, når man kan stikke en kniv helt ind i midten og trække den ud igen uden besvær.

Rødbederne skrælles og presses i saftpresser eller koges møre i vand og blendes til puré med lidt af kogevandet. Puréen/saften koges op, smages til med salt og jævnes med maizena.

Porrerne klagøres og placeres i en gryde eller pande, stor nok til, at de kan ligge i bunden i fuld længde. Ca. 1 dl luge fra kapersbærrene, honningen, 4 dl vand og lidt salt kommer over porrerne. Dette koges op, og porrerne står og trækker, et par gange indtil porrerne er møre.

Gulerødder, pastinak og bagekartofler klagøres og skæres i tern af 1x1 cm, som kommer i en gryde med smør og 4 dl vand. Dette bringes i kog og står og simrer under jævnlig omrøring. Når kartoflerne begynder at koge ud, er rodfrugtemosen ved at være klar. Er den ved at koge tør, tilsættes lidt mere vand. Smag til med salt.

Tykstegen skæres i tynde skiver, knoldsellerien deles i 8 stykker ligesom en lagkage, porrer og rodfrugtemos placeres på tallerkenen, og der pyntes med kapersbær.

