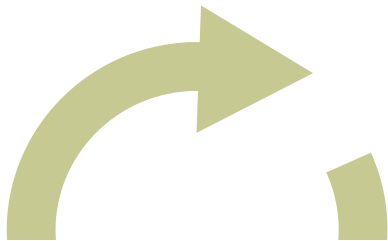




## Tværreb ELLER SPIDSBRYST

700 g tværreb eller spidbryst  
 2 dl rødvin  
 2 dl sød sherry eller anden dessertvin  
 2 dl vand  
 ½ dl sherryeddike  
 2 gulerødder  
 1 pastinak  
 1 løg

1 laurbærblad  
 3 fed hvidløg  
 1 bundt timian  
 1 muskatnød  
 4 porrer  
 4 store bagekartofler  
 3 dl god jomfru olivenolie  
 Salt, peber og neutral olie



- Brystet skæres ud i 8 lige store stykker. Gulerod og pastinak skrælles, flækkes på langs og deles i to. Løg og hvidløg pilles og deles i 4. Timian skylles. Porrerne renses og skylles, men bevares så hele som muligt. Skræl kartoflerne og kom dem i en gryde dækket af vand uden salt.
- Brystet brunes i en stegegryde med neutral olie og tages efterfølgende op. Dernæst brunes rodfrugter, løg og hvidløg. Vin og sherry tilsættes og koges op i 2 min. Kødet kommer tilbage i gryden med urterne, derudover tilsættes 2 dl vand, salt, peber, laurbær og timian, og låget kommer på.
- Gryden stilles derefter i ovnen ved 175°C i ca. 2½ time, eller til kødet er helt mørt. De sidste 20 minutter placeres de 4 porrer rundt om kødet i gryden, hvorved det hele er færdigt på samme tid.
- Når kødet mangler ca. 1 time, sættes kartoflerne over, de koges møre, og vandet hældes fra. Mos kartoflerne med piskeris eller grydeske, tilsæt olivenolie og smag til med revet muskatnød, salt og peber. Mosen kan evt. holdes varm i et ildfast fad i ovnen.
- Kød og porrer tages op og holdes varmt under folie. Timian og laurbær smides ud. Sky og urter blendes til en purésauce og smages til med salt og peber.
- 
-