

Husets gæsteret



4 personer

10-12 kartofler

2 spsk. smør

1 dl fløde

1 æg

salt, hvid peber

500 g kalveinderlår i skiver

2 dl vand

1 oksebouillonterning

2 spsk. soja

1 lille snittet porre

3 dl piskefløde

peber, et par nelliker

reven ost

Kog kartoflerne og bland mosen.

Kødet skæres i tynde strimler, puttes i det kogende vand med soja, oksebouillon, salt og nelliker og koges 10 min. Kom porre og fløde i og kog til stuvning ca. 10 min.

Kom mosen i et ildfast fad, hæld kødet over og drys med reven ost.

Gratineres 8-10 min ved 235° midt i ovnen.