

Per Morbergs oxrullader med gräddsås

En klassisk rätt som är en gammaldags husmanskosträtt och som smakar som svunna tider.

Antal portioner: 4

Ingredienser

600 g (8 skivor) tunt skivat oxytterlår eller -innanlår
1 st morot
1 st gul lök
2 msk senap
100 g bacon eller kallrökt sidfläsk från Spännefalla
50 g cornichoner
1 l oxbuljong
2 msk tomatpuré
salt och peppar



Gräddsås

buljongen från rulladerna
3 dl vispgrädde
1 msk svartvinbärsgelé
nymalen vitpeppar

Gör så här

1. Skala moroten och löken. Skär moroten i stavar och skiva löken.
2. Lägg köttskivorna på bänken. Bred på senap och lägg en skiva bacon ovanpå. Lägg lök, morotsstavar och cornichoner längst ner på köttskivan. Salta, peppra och rulla ihop.
3. Trä rulladerna på ett stort grillspett och bryn spettet i en stekpanna. Lägg ner dem i en kastrull och häll på buljongen. Brässera köttet i cirka 45 minuter eller tills det släpper från spettet. Lyft upp rulladerna och lägg dem åt sidan.
4. Koka ner buljongen tills 1/3 återstår. Tillsätt grädden. Låt koka upp och smaka av med gelé, eventuellt lite salt och peppar. Vill du ha tjockare sås, red av med lite redningsmjöl. Servera med gelé, sockerärter och pressad potatis.

Lite tips från Lilla Spännefalla:

- Det går lika bra att rulla ihop rulladerna och fästa med en tandpetare (trä alltså) om man inte har något grillspett hemma.

