

Nakkefilet med abrikos og hel kanel

Antal
6 personer

Ingredienser

1½ kg nakkefilet i 5 cm store tern
2 kviste timian
salt og peber
150 g tørrede abrikoser
3 løg
2 gulerødder
1-2 spsk. hvedemel
3 laurbærblad
1 hel kanelstang

Gnid stykkerne af nakkefileten med timianblade, salt og peber. Varm en stegegryde/stegesko godt i ovnen, og læg derefter kødet i den.

Lad kødstykkerne brune, til de tager farve. Vend dem, og brun dem også godt på de andre sider.

Skær løg og gulerødder i grove stykker, og brun dem af i gryden. Skær abrikoserne i strimler, og kom dem i gryden sammen med kanel, laurbærblade og 1,2 l vand. Læg låg på gryden og sæt den i en varm ovn på 160 grader. Lad kødet stege i ca. 2 timer.

Tag kødet op af gryden. Jævn skyen med meljævning eller maizena. Kog sauceen igennem og smag til med salt og peber. Tilsæt evt. lidt kulør.

Server retten med kartofler eller kartoffelmos.

