

Sprængt kalvecuvette med spidskål

Ingredienser

1,2 kg kalvecuvette
1 løg
2 laurbærblade
1 bundt persille
12-15 hvide peberkorn
5 kartofler ca. 1 kg
1 spsk. æbleeddike
1 tsk. honning
1 spsk. grov sennep
3 spsk. mayonnaise
1 spidskål
2 æbler

Dagen før gnides cuvetten med groft salt ca. 50 gram.

Læg cuvetten i en gryde, og kom vand i, til det lige netop dækker kødet. Kog op og skum det hvide skum af med en hulske.

Skyl persillen og tag stilkene fra.

Pil løget og skær det i grove stykker. Tilsæt det sammen med laurbærblade, persillekviste og peberkorn. ?Skru ned til svag varme og kog under låg i 1½ time. Tag kødet op og hold det varmt.

Skrub kartoflerne og skær dem i tykke skiver. Kog dem i kogelagen i den samme gryde ca. 10 minutter.

Rør dressingen sammen og rør ½ dl vand i.

Snit kålen fint og skær æblerne i små tern. Bland det i dressingen. ?Smag til med salt og peber.

Hak persillen fint og vend kartoflerne i den hakkede persille.

