

Nakkefilet braiseret i ovn med mørk øl

Ingredienser

1,2 kg nakkefilet skåret i 3 cm tykke skiver

Mel

Fedtstof til stegning

300 g blommer, halveret og uden sten

1 porre i skiver

2 store løg i tern

4 kviste estragon

1 Jacobsen Dark Lager (75 cl)

Groft salt og peber

Nedkogt perlespelt

2 dl perlespelt

2 dl fløde

1 skalotteløg, finthakket

1 æble i små tern

Soyastegte mandler

1 håndfuld mandler

3 spsk. soya

Brun fedtstof af i stegesko eller gryde. Vend kødkiverne i mel og brun dem af på begge sider, til de tager farve. Tilsæt de resterende ingredienser. Læg låg på og lad retten simre i 1 time og 15 minutter. Husk, at krydre med salt og peber.

Server med perlespelt nedkogt med fløde- og soyastegte mandler. Kog spelten som anvist på posen, sigt væden fra. Sauter løg af i gryden. Tilsæt fløden og kværnet peber. Lad det koge ind til cremet konsistens. Vend æbletern og soyastegte mandler i.

Rist mandlerne, til de tager farve, på en pande. Tilsæt soya og lad det koge ind til det hele er fordampet. Dette kan gøres, mens kødet simrer.

