

Varme retter - 4 personer

Hjerter i flødesovs

Ingredienser

2 stk hjerter fra gris eller lam (ca. 600 g)

80-100 Bacon i skiver

50 g Smør

1½ dl Piskefløde

1½ dl Vand

1½ tsk Groft salt

Friskkværnet peber

1 spsk Ribsgelé

1 spsk Mug ost ala Castello Danablu

Evt. sovsekulør

Evt. lys saucejævner

Grov grøntsagspuré

500 g melede kartofler

2 store pastinak, ca. 300 g

2 gulerødder, ca. 200 g

1 persillerod, ca. 150 g

2 mellemstore løg

20 g smør

salt og peber

Forberedelse

Hjerter i flødesovs

Til information, er hjerter fra lam ikke så stærke i smagen som hjerte fra gris.

Rens, skyl og tør hjerterne godt. Skær bacon og hjerter i tynde strimler.

Grov grøntsagspuré

Grovhak løgene, og skær grøntsagerne i mindre stykker

Tilberedning

Hjerter i flødesovs

Smelt smørret i den lille gryde. Del hjerter og bacon i 2 portioner og brun en portion ad gangen.

Kom derefter alt kødet i gryden og tilsæt piskefløde, vand, salt og peber. Lad retten simre under låg, ved svag varme i ca. ½ time - eller til hjerterne er møre.

Rør ribsgelé i og smag til med salt og peber og evt. mug ost. Jævn sovsen, og tilsæt kulør hvis ønsket.

Grov grøntsagspuré

Kog grøntsagerne møre i omkring 40 minutter i den store gryde. Gem ca. 3 dl af kogevandet, og hæld resten fra.

Mos grøntsagerne med en kartoffelmoser (eller gaffel). Rør herefter smør og kogevand i til konsistensen er passende. Smag til med salt og peber.

Servering

Hak resten af persillen og drys den over.