

Kong Fiddes livret

Ingredienser:

600 g skært oksekød i strimler eller tern (kan være mørbrad, flankesteak og lignende)
25 g margarine
3 løg
1 pose pommes frites
4 tsk. karry
4 tsk. paprika
4 spsk. Ketchup
½ l piskefløde
2 spsk. Engelsk sovs
6 hårdkogte æg
1 lille glas rødbeder

Fremgangsmåde:

Tag en stor gryde og start med at svitse kødet i margarinen sammen med det ene finthakkede løg og karryen.

Herefter tilsættes fløden, den engelske sovs, paprikaen og ketchuppen. Lad det hele småkoge til kødet er mørt.

Pommes frites lægges på en bageplade med bagepapir og bager i ovnen ved ca. 200° i ca. 25 min. til de er sprøde.

De sidste 2 løg, de 6 hårdkogte æg og rødbederne hakkes i små tern og lægges i hver deres skål.

Servering:

Retten serveres ved at pommes frites lægges i bunden af tallerkenen. Herover kommes kødet og sovsen. Herpå drysses æg, løg og rødbeder.

*Der kan sikkert spindes videre på denne ret.
Man kan sikkert også bruge svinekød som f.eks.
mørbrad i stedet for oksekødet .
I den originale opskrift skal der også serveres små
kogte kartofler til sammen med pommes friterne.
Et stykke brød, til at skrabe det sidste af
tallerkenen af med mener jeg er helt essentielt*

