



Urtefarseret kalvebryst med esdragonsauce

(10 Personer)

3,5 kg kalvebryst med ben

2 løg

persille

esdragon

salt/peber

2 selleri

5 gulerødder

10 store kartofler

Kødet udbenes, krydderurterne lægges på kødet og dette snøres, sættes over at koge i koldt vand, når vandet koger skummes grundigt af, koger til kødet er mørt, (ca. 1 ½ time) ca. 20 min før kødet er færdig tilsættes urterne og koges møre, det hele tages op og suppen reduceres let og monteres med fløde, smages til med esdragon, jævnes evt.



“Smil til gæsterne og gæsterne vil smile tilbage”

Citat Pindstrup Centret