

Enebærgryde med bagt kartoffelmos

4 personer

- 1 kg. mørt svinekød, fx skinkekød
- 50 g. smør
- 6 enebær
- ½ tsk. hakket rosmarin
- ¼ l. piskefløde 38 %
- 2 dl. cremefraiche 38 %
- 1 tsk. groft salt
- friskkværnet peber
- kulør
- evt. jævning

Bagt kartoffelmos

- 750 g. kartofler
- 50 g. smør
- ½ dl. piskefløde 38 %
- 2 æg
- 1 dl. hasselnøddekerner (ca. 50 g)
- 1 tsk. groft salt
- friskkværnet peber

Tilbehør

- 600 g. kogt broccoli



Skær svinekødet i tynde strimler. Lad smørret gyldne i en tykbundet gryde. Del kødet i 2 portioner og brun hver portion for sig. Læg alt kødet tilbage i gryden. Knus enebær og rosmarin og tilsæt det til kødet. Kom piskefløde, cremefraiche, salt og peber i, og lad retten koge ved svag varme under låg i ca. 1 time. Smag til og tilsæt kulør. Retten kan evt. jævnes.

Bagt kartoffelmos:

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem i ca. 20 min., til de er godt møre. Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem tørre. Mos kartoflerne og rør smør og piskefløde i. Del æggene og pisk æggeblommerne i en ad gangen. Pisk mosen godt igennem. Tilsæt hasselnøddekerner, salt og peber. Smag til. Pisk æggehviderne stive, og vend dem forsigtigt i kartoffelmosen. Hæld den i 4-6 smurte portionsforme (evt. aluforme) og bag dem midt i ovnen. Server straks.

Bagetid: Ca. 25 min. ved 225°.

God appetit!