



Braiseret nakkefilet med grøntsager - Braiseret nakkefilet i ovn

6 personer - 4 ½ time

Braiseret nakkefilet

- 1 nakkefilet på ca. 1,4 kg
- 25 g smør
- 2 gulerødder, skåret i skiver
- 2 løg, skåret i både
- 6 fed hvidløg, pillet
- 2 porre, den grønne top
- 2 kviste rosmarin
- 5 kviste timian
- 1 håndfuld persille
- 2 spsk hvedemel
- 1 l kyllingebouillon
- Olie
- Salt og friskkværnet peber

Sauce og fyld

- 350 g brune champignon, skåret i kvarte
- 2 squash, halveret og skåret i skiver
- 2 porre, skåret i skiver
- 2 dl fløde
- Fond fra stegen
- Maizena + lidt vand
- Salt og friskkværnet peber

Til servering

- Kartoffelmos eller ris
- Persille, finthakket

Sådan gør du

- Skær kødet ud i 6 store stykker og krydr med salt og friskkværnet peber.
- Varm en sjat olie i en stor gryde, der kan gå i ovnen, og brun kødet godt af på alle sider. Læg kødet til side.
- Tilsæt smørret og lad det smelte, og steg gulerødder, løg, hvidløg og porre toppene godt af i ca. 5 minutter.

- Drys melet over og vend det sammen, og tilsæt derefter boullonen.
- Læg kødet tilbage i gryden sammen med urterne, læg låg på og sæt gryden i en forvarmet ovn ved 130 grader, almindelig varme. Lad kødet simre i ca. 4 timer.

20 minutter inden kødet er færdigt, går du i gang med grøntsagerne.

Sauce og fyld

- Varm en sjat olie på en pande, og steg svampene ved god høj varme til de er godt brunede. Læg dem til side.
- På samme pande steges squash og porre til porrerne falder sammen, og squash-skiverne er let brunede. Læg dem til side.
- Fjern kødet fra gryden, og sigt grøntsagerne fra med en hulske eller igennem en finmasket sigte.
- Tilsæt fløden og varm saucen igennem, og juster derefter konsistensen med maizena rørt op med en smule vand.
- Hæld svampe, porre og squash i saucen og varm det hurtigt igennem - gem evt. lidt af de stegte grøntsager, til at ligge på toppen. Smag til med salt og friskkværnet peber.
- Læg kødet tilbage i gryden og top med hakket persille - og evt. lidt af de stegte grøntsager. Server med kartoffelmos, ris eller lignende.