

Okse-kalve-hale ragout

4 personer:

3-4 stk. okse-kalve-haler (stk.) – ikke hele haler

Kog/steg halerne som sædvanligt – (3-4 timer)

Køl af – riv kødet af ”knoglen” i små stykker – gerne med en gaffel..

Rist kødet af på panden – tilsæt piskefløde (ca. ¼ liter ++ evt. mere)
Tilsæt godt med salt og peber.

Server ragout'en med 1 stk. stegt laks lagt på selve ragout'en...

Det smager ”himmelsk”

Birgitte
30.5.09