

Benløse fugle med waldorfsalat



Ingredienser: (4-5 pers.)

Ca.800 g.- Kalveklump

Salt og peber

1 pk bacon i skiver

Fyld: persille, røget spæk, svesker og frisk timian.

Sovs: ca.2 dl. madlavningsfløde, 1 spsk. Ribsgele.

Fremgangsmåde:

1. Skær kalveklumpen ud i tynde skiver, ca.16-18 skiver.
2. bank dem helt flade og drys med salt og peber
3. Skær det røget bacon i små stykker og læg et på hvert stykke kød kom resten af fyldet på. Man kan lave halvdelen med persille og den anden halvdel med svesker og timian.
4. Rul bacon rundt om dem med persille og kødsnor på de andre.
5. Krydder igen med salt og peber og brun dem godt af i en stor stegegryde. Hæld ca. 5 dl. Vand ved.
6. Småsimre i ca. 1½ time
7. Tag "fuglene" op. kom fløde og ribsgele i.
8. sovsen jævnes og "fuglene" Minus kødsnore kommes tilbage i gryden
9. Der kan serveres med kogte kartofler, gulerødder og waldorfsalat

Opskrift waldorfsalat

2½ dl. cremefraiche

½ spsk. Sukker, lidt salt

3-4 stilke bladselleri i tynde strimler

300 g. vindruer uden kerner

2 æbler i tern, 50 g . valnøddekerner

Bland det hele sammen og pynt med halve vindruer og valnødder.