Kokt kalvhögrev med smörad buljong , pepparrot och sotad, syltad lök

4 pers.
Ca. 800 g. kalvhögrev i bit
Timjan
Ett par lagerblad
2 gula lökar i bitar
Salt
Peppar

Smör
Pepparrot

12 steklökar
1 dl. ättika
2 dl. socker
3 dl. vatten

Bryn köttet hårt, lägg det i en stor kastrull och täck med vatten. Lägg i den gula löken, timjan, lagerblad och salt. Salta inte för mycket för buljongen ska koka ner och koncentreras i smak senare. Låt köttet koka tills det är riktigt mjukt och mört. Tid beror på köttkvalitet men ca. tre timmar. Låt köttet svalna i buljongen. Koka sen ner buljongen rejält tills den smakar mycket.
Skala steklökarna.
Koka ihop vatten, ättika och socker. Lägg i löken och koka den i 5 min. Låt svalna i lagen.
Skär det kalla köttet i fyra tjocka skivor och lägg i en kastrull. Häll på den reducerade buljongen och värm på. Dela lökarna på längden och lägg direkt på plattan så de sotas. Dela upp dem i lameller.
Lägg köttet på tallrikar, salta och peppra. Sila buljongen och mixa med en rejäl klick smör. Smaka av med salt och peppar. Häll den skummiga buljongen över köttet och riv över rejält med pepparrot. Placera ut lökarna i tallrikarna.

Älskar mat sedan 1954