



## Middag

# Kokt rulle med svartvinbärssås

Nötrullen är en styckdetalj som ofta glöms bort. Synd, tycker vi, för god är den! Här är ett recept som är perfekt för söndagsmiddagen. Nötrullen är en ganska hård detalj med gott om bindväv vilken gör den perfekt för långsam tillagning.

8 portioner

Tillagningstid ca 2 timmar.

### Ingredienser

- 1,2 kg nötrulle
  - 1 flaska mörkt öl eller porter
  - 1 ½ dl koncentrerad svartvinbärssaft
  - 1 dl soja
  - 2 msk koncentrerad köttfond
  - 1 gul lök, hackad
  - 1 tsk timjan
  - 10 enbär, krossade
  - 10 svartpepparkorn
- Sås
- 6 dl kokspad
  - 4 msk vetemjöl

### Till servering

- ugnrostade rotfrukter
- pressad mandelpotatis

### Gör såhär

1. Koka upp öl, saft, soja, fond, lök och kryddor i en kastrull stor nog att rymma rullen. Lägg ner köttet. Det skall ligga trångt och vätskan ska täcka. Tillsätt eventuellt vatten. Koka upp, sänk värmen till låg och sjud under lock ca 1 timme.
2. Vänd köttet, sätt i röret till en köttermometer och sjud ca 30 minuter, till innertemperatur 80°. Låt köttet kallna i lagen.
3. Sila kokspadet och mät upp 6 dl. Rör ut mjölet i lite av spadet. Koka upp, red av med mjölblandningen och sjud såsen 3 minuter.
4. Skär upp köttet lite snett i tunna skivor tvärs över muskeltrådarna. Servera köttet med såsen, rotfrukter och mandelpotatis.
5. Njut!

