



## Middag

# Ugnstekt bogrulle med rostade rotfrukter

Till skillnad från rullen som sitter baktill på kon så är bogrullen en mjukare detalj och gör sig därför perfekt som ugnstek. Här serveras den med ugnrostade rotfrukter som nog är bland det godaste som finns.

10 portioner

Tillagningstid ca 3,5 timme.

### Ingredienser

- 1 bogrulle (ca 1,5 kg)
- 2 gula lökar, skurna i klyftor
- 1 bit (ca 150 g) rotselleri, skalad och tärnad
- 8 medelstora potatisar, skalade och klyftade
- 4 morötter, skalade och skurna i stavar
- 2 dl vatten
- 1 dl rött vin
- 2 msk timjan
- 2 msk smör till stekning
- salt och malen svartpeppar

### Skysås

- skyn från köttet
- ½ 1 tsk kinesisk soja
- ca 1 ½ msk majsstärkelse + vatten
- salt och malen svartpeppar
- eventuellt koncentrerad kalvfond

### Gör såhär

1. Ta fram köttet så att det är rumstempererat när det ska tillagas. Värm ugnen till 125°.
2. Krydda köttet med salt och peppar, bryn det i smör i en stekpanna, och lyft över det i en liten långpanna. Lägg lök, rotfrukter och potatis runt köttet. Håll på vatten och vin, och strö över timjan, salt och peppar.
3. Ställ in långpannan i nedre delen av ugnen och tillaga köttet i ugnen ca 3 timmar, eller tills det går lätt att sticka igenom köttet med en provsticka. Låt det vila i ca 20 minuter i smörpapper.
4. Skysås: Sila skyn från långpannan och ner i en kastrull. Späd med vatten eller buljong så att det blir cirka 8 dl. Tillsätt sojan och koka upp. Red av med majsstärkelse utrört i lite kallt vatten. Krydda med salt och peppar, smaka av och justera kryddningen. Tillsätt eventuellt koncentrerad kalvfond.
5. Skär upp köttet i tunna skivor före servering, lägg tillbaka det på rotfrukterna i långpannan och servera direkt ur pannan. Bjud såsen till.
6. Njut!

