

Biksemad

Biksemad er ikke tilfældige rester, biksemad er dansk gastronomi!

Ingredienser

1 kg kogte faste pillede kartofler

1 kg kogt svinenakke

2 store løg

2 spsk Madras karry

HP sauce

Salt og frisk malet hvid peber

Ca. 200 g smør

Bearnaise sauce

4 æggeblommer

400 g smør

Bearnaiseessens

Tilbehør

5 æg til spejlæg

Rødbeder

Rugbrød

Kødet *skal* være mager svinenakke, da det har den rigtige sammensætning af kød og fedt.

Kødet koges og sættes til afkøling under pres. Næste dag skæres det i små sirlige tern. Det er vigtigt, at både kød og kartofler er i pæne ens små tern. Det er med til at gøre retten raffineret (ikke noget med store klodser!).

Løgene snittes ligeledes i pæne tern.

Fedstoffet smeltes på panden, løgene sautes uden at tage farve, karry kommes ved og simrer med lidt før kartoflerne kommes ved. Det hele varmes godt igennem. Til sidst tilsættes kødet og smages til med HP sauce, salt og frisk malet hvid peber. Det hele svinges forsigtigt sammen til det er gennemvarmt. Det må ikke stege, så det bliver hårdt/tørt.

Serveres med spejlæg, rødbeder og rugbrød samt et lille drys frisk hakket persille.

Bearnaise sauce serveres a part.