

Oxrullader med cassissås och stekt polenta.

10 portioner.

Lövbiff, 10 skivor.

Bacon, 10 skivor.

Salt, 3 tsk.

Svartpeppar, 3 krm.

Aromsmör

Margarin till stekning.

Sås:

Koncentrerad svartvinbärsjuice, 2,5 dl.

Oxbuljongtärning, 2,5 st.

Vatten, 6,5 dl.

Mjöl för redning, 2,5 msk

Poleanta:

Vatten, 15 dl.

Hönsbuljongtärning, 3 st.

Poleantagryn, 3,5 dl.

Salt, 3 tsk.

Kajenpeppar, 3krm.

Olivolja, 3 msk.

Smör, 3 msk

Koka upp vattnet med buljongen.

Lägg ut köttskivorna på en skärbräda.

Bred ut aromsmör på köttskivorna och krydda med salt och svartpeppar.

Lägg ut bacon på köttskivorna.

Vik in kanterna på skivorna, rulla samman dem och fäst med de blötlagda tandpetarna.

Stek rulladerna i lite smör i en gryta tills de fått fin färg.

Håll på buljongen och låt rulladerna koka tills de är mör, ca 30 minuter.

Tag upp köttet, sila skyn, och ta bort tandpetarna.

Sås:

Koka ihop buljongen med juice. Blanda mjölet med vatten och red av skyn.

Smaka av såsen med salt och peppar.

Polenta:

Koka upp vatten med hönsbuljongtärning i en rymlig kastrull.

Vispa i polentagrynen och fortsätt sjuda på medelvärme under vispning.

Koka gröten under omrörning tills gaffeln nästan fastnar och gröten släpper kastrullkanten.

Tag kastrullen från plattan och rör ned salt, kajenn och olja.

Bottna en ugnform med bakplåtspapper. Fördela gröten i formen. Låt svalna och stelna i kylan ca 1 tim. Smörstek den i skivor.

Lägg upp rullader, polentan och sås på varma tallrikar. Garnera med kryddgörnt.
Lycka till!