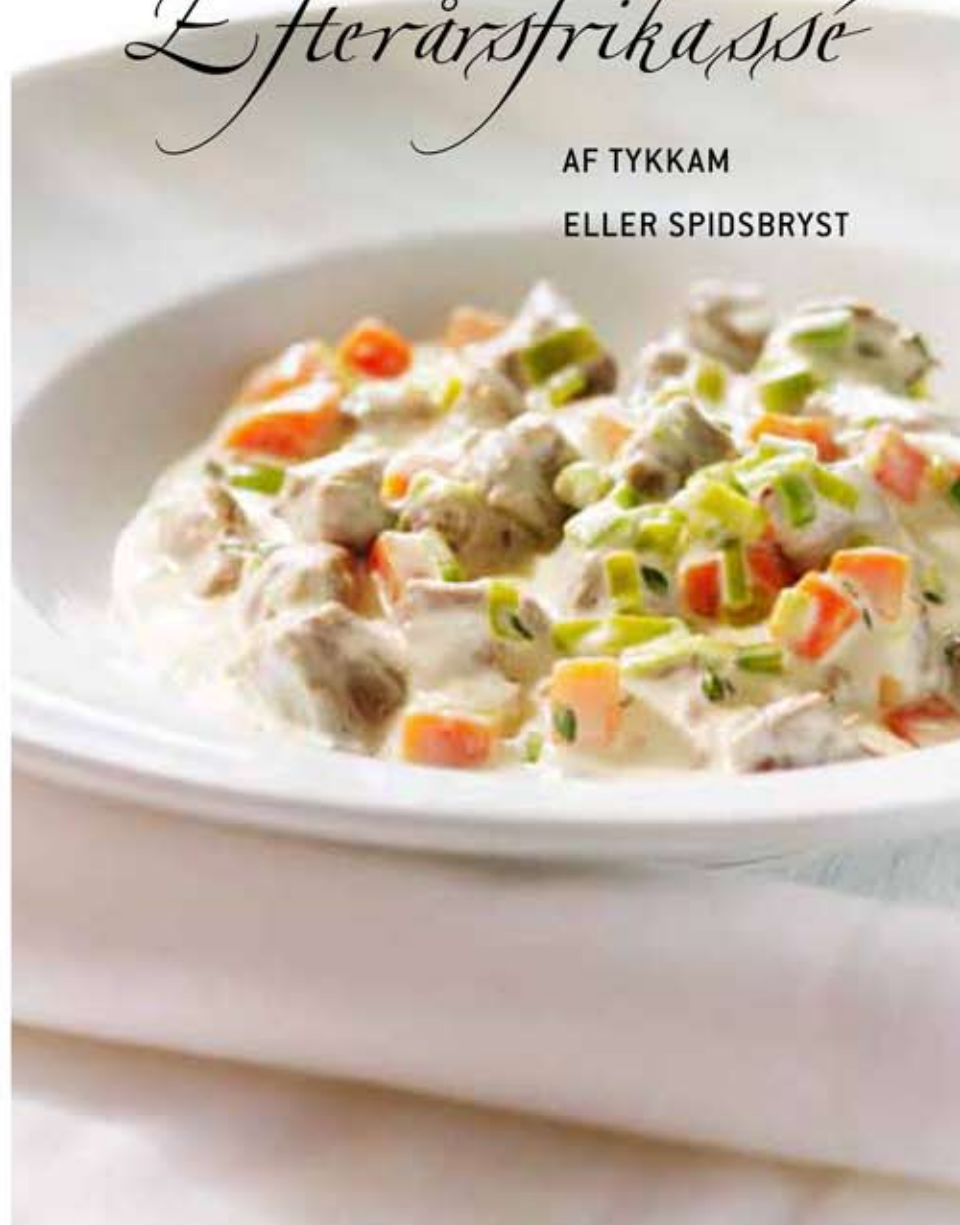


Efterårsfrikasse

AF TYKKAM
ELLER SPIDSBRYST



600 g	tykkam eller spidsbryst
0,5 l.	piskefløde
1 bundt	timian
1 alm.	løg
1 stk.	porrer
2 stk.	gulerødder
200 g	frosne ærter
100 g	smør

- Skær kødet i små tern ca. 1 x 1 cm. Kom det i en gryde med 2 l koldt vand tilsat lidt salt. Gryden sættes i kog, når det har kogt i 2 min. tages kødet op i en sigte. Kødet skylles under den kolde hane, og hældes derefter over i en gryde igen med koldt vand. Vandet skal kun lige dække kødet. Herefter koges det ved lav varme til det er mørt – cirka 20-30 min.
- Piskefløden koges ned til det halve og hældes ned i gryden med kødet.
- Klargør urterne og skær dem i tern af 1 x 1 cm.
- Pluk timianbladene af stilkene og skyl dem.
- Kom smørret i en gryde ved lav varme og smelt, tilsæt løg, porrer, gulerødder, ærter og timian. Lad urterne simre til de er møre og tilsæt så kød med kogelage. Smag til med salt.
- Servér et godt brød til.