



FYRTØJETS MAGT

Braiseret okse med røget kartoffelmos og urtesauce

*"Retten fanger essensen af eventyret
– det simple og jordnære."*

Denne hovedret er inspireret af H.C. Andersens eventyr Fyrtøjet, hvor soldaten finder magten i det tilsyneladende enkle fyrtøj.

Ligesom eventyrets handling handler om det mystiske og magtfulde, der kommer til udtryk i simple objekter, repræsenterer denne ret en kombination af robuste, jordnære ingredienser med et strejf af raffineret magi.

Den braiserede okse symboliserer soldatens styrke og vilje, mens den røgede kartoffelmos tilføjer et element af mystik og eventyr.



"Kan du se det store træ?" sagde heksen og pegede på et træ, der stod ved siden af dem. "Det er helt hult indeni! Du skal kravle op i toppen, så ser du et hul, som du kan lade dig glide igennem og komme langt ned i træet. Jeg binder et reb om livet på dig, så jeg kan hive dig op igen, når du råber på mig!" "Hvad skal jeg så dernede i træet?" spurgte soldaten. "Hente penge!" sagde heksen.

INGREDIENSER (til 4 personer)

Braiseret mos

1,5 kg okseskank eller oksesteg
3 fed hvidløg, finthakket
1 stor løg, skåret i både
2 gulerødder, skåret i skiver
2 laurbærblade
2 spsk. tomatpuré
500 ml oksebouillon
250 ml rødvin
1 bundt frisk timian
2 spsk. olivenolie
Salt og peber

Røget kartoffelmos

800 g kartofler, skrællet og skåret i stykker
100 g smør
100 ml mælk
1 tsk. røget paprika eller et par dråber røgolie
(for en mere intens røgsmag)
Salt og peber

Urtesauce

200 ml oksefond
1 bundt frisk persille, finthakket
1 spsk. frisk estragon, finthakket
50 g smør
1 spsk. citronsaft
Salt og peber