



Citromos sertéscomb

baconös kelbimbóval

Hozzávalók:

800 g sertéscomb
só, bors
1 db citrom
100 ml tejföl
50 ml tejszín
200 ml tej
10 g étkezési keményítő
2 ek olívaolaj
4-5 friss rozmaringág
A körethez:
450 g kelbimbó
150 g bacon
só, bors

Elkészítés:

- 1 A húst 2 cm-es kockákra vágjuk, sózzuk, borsozzuk és olívaolajon egy serpenyőben készre sütjük. Ha ezzel megvagyunk, kivesszük és félretesszük.
- 2 A mártás következik: a tejfölt, a tejszínt, a tejet és a keményítőt (habverővel) összedolgozzuk. A serpenyőbe tesszük a citrom héját és levét, kissé fölmelegítjük, majd hozzáadjuk a mártásalapot. Közepes tűzön pár perc alatt besűrítjük, közben sózzuk, borsozzuk és rászórjuk az apróra vágott rozmaringot.
- 3 Végül visszatesszük a húskockákat a serpenyőbe és röviden (!) melegítve összekeverjük a citromos-rozmaringos raguval.
- 4 A körethez a kelbimbókat megmossuk, megpucoljuk és elfelezzük. A bacont 1 cm-es csíkokra metéljük és egy serpenyőben kevés olajon megpirítjuk.
- 5 Rádobjuk a kelbimbókat, azokat is lepirítjuk, majd egy kis vizet ráöntve kb. 10 percig lefedve, alacsony hőfokon pároljuk. Óvatosan sózzuk, borsozzuk, végül fedő nélkül elpárologtatjuk a maradék vizet és kész a finom zöldköret.

Megjegyzés:

A bacon helyett tarja vagy más hasonló hús, akár szalonna is használható.
Kelbimbó helyett köretként tésztával (pl. pappardelle) is finom.