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.