

I ALWAYS COOK WITH WINE - SOMETIMES I EVEN ADD IT TO THE FOOD

Hjerter på panden i kryddersauce.

Rens hjerterne (4-6 stk) grundig for blod og blodstammer.

Kog hjerterne i 1,5 time med suppeurter i saltet vand.

Skær hjerterne i skiver eller grove tern.

Steges på en varm pande i tre minutter til de bruner lidt.

Tør sherry 1 dl. (flamber omgående sherry'en er tilsat).

2 spisesker grov sennep

1 spiseske ribsgele.

Worchestersauce, efter behov.

... Cayennepeber, efter behov (stærk).

Fløde 2 - 3 dl.

Ovennævnte tilsættes i nævnte rækkefølge under omrøring.
Koges ved svag varme til fløden tykner lidt.

Serveres med diverse ovnkartofler og gerne kogte bønner/rødløg/bacon i en syrlig dressing, kan også være en grøn salat igen med en syrlig dressing. Det syrlige er vigtig som modspil til den fede sauce.

En kraftig vin serveres til f.eks Punt, Seleccion Personal eller Clos de Tafall.

Velbekomme.
Dan - Bækkelund Vine



A MEAL WITHOUT WINE IS CALLED... BREAKFAST