

Den originale "Vikingbøf"

Til 4 - 6 personer.

2 svinemørbradder a' ca. 500 g
Ca. 100 g smør
Karry - ca. 1½ teskefuld
Paprika - ca. 1 teskefuld
2 store løg (finhakkes).
Mel - ca. 1 - 1½ spiseskefuld
Ca. ½ liter mælk
Tomatpasta, konc. - 1½ teskefuld
Hvidløg (1-2 fed finhakkes)
1/4 liter piskefløde.
Salt og peber.
Smages til med whisky (alt efter,
hvor stor din bil er).

Ris.

Metode:

Tag en tykbundet jerngryde. Smør brunes og tilsæt så karry. Det svitses godt, så det ryger en anelse. Tilsæt så paprika og de finthakkede løg. Løg mørnes let. Tilsæt derefter mel, og det bages godt igennem. Hæld mælk i og bag det op. Det skal nu gerne have vællingskonsistens. Tilsæt så tomatpasta, de finthakkede hvidløg, fløde samt salt og peber. Sauceholdes nu varm, og **må under ingen omstændigheder koge.**

Kødet: Svinemørbraderne befries for sener. Flækkes på langs 3-4 gange og skæres det i tynde strimler. Ristes hurtigt på meget varm pande i smør (evnt. OMA). Kødet må ikke gennemsteges - og husk ikke for meget kød på panden af gangen. Kødet væltes i sau-

cen, og "hviler" her i ca. ½ time, mens det holdes varmt. Må **endelig ikke koge** (man koger jo sjældent en engelsk bøf efter stegningen).

Umiddelbart før serveringen smages til med whisky.

Tilbehør: Rigtige pommes frites samt en lun salat bestående af finstrimlet rødbede (som tændstikker) og grovstrimlet porre (1 : 5) ristet i honning.

Lidt historie: Retten blev 1. gang kreation i restaurant "Den Gamle By" under navnet "Pernillebøf" - en følge af festspillene på Gl. Helsingør Teaters "Henrik og Pernille". Det skete sammen med Karen og Kurt Mikkelsen. Et par år senere startede jeg på Rest. "Viking" sammen med tjenerne Bjørn og Jørgen. Der er ikke copyright på retten, men det henstilles, at man laver den korrekt og ikke forfalder til at bruge genveje eller foretage billige efterligninger. Eneste nyskabelse, er tilsætning af whisky.

Retten er særlig velegnet til folk med kredsløbsforstyrrelser, tendens til fedme samt podagra. Nydes sammen med ikke ubetydelige mængder koldt øl. Fy for den lede, mon det blir' dernede.

Hilsen fra designeren.

John "Dix" Lindhardt

Tlf. 86 27 86 86

Vort motto:

"Vi kommer og laver, til fede maver.
(Ernst & Dix) - max 150 personer.