

# Oxrulader med gräddsås

4 portioner

600 g tunt skivat ytterlår eller innanlår (6-8 skivor)  
1 stor morot  
1 gul lök  
2 msk fransk senap  
100 gr bacon  
50 gr cornichoner (saltgurka)  
1 tsk salt  
nymalen peppar  
smör till stekning  
ca 1 liter köttbuljong  
2 msk tomatpure



## Gräddsås

Buljong från rulladerna  
3 dl vispgrädde  
1 msk svartvinbärsgelè  
Salt nymalen peppar  
Ljust redningsmjöl

## Tillbehör

Svartvinbärsgelè  
Sockerärter  
Blomkål

Skala moroten skär den i stavar

Skala löken och skär den i strimlor

Lägg köttskivorna på en skärbräda banka ut dem något med botten av en gryta

Bred senap på dem och lägg en skiva bacon ovanpå. Lägg lökstrimlor, morotsstavar och cornichoner längst ner på köttskovan. Salta, peppra och rulla ihop.

Håll ihop rulladerna med tandpetare.

Bryn rulladerna i smör i stekpanna på hög värme. Lägg ner dem i en stor kastrull eller gryta. Tillsätt buljong så det täcker och rör ner tomatpurén.

Låt koka på låg värme i ca 45 min eller tills köttet släpper från spettet.

Ta upp rulladerna och varmhåll dem på.

Sila buljongen.

Koka ner buljongen till en tredjedel återstår.

Tillsätt grädden, låt koka upp och smaka av med gelè och ev. salt o peppar.

För att erhålla tjockare sås, vispa ner redningsmjöl och låt koka i 1min.

Värm rulladerna och servera dem med gräddsåsen, svarta vinbärsgelè, pressad potatis och gärna sockerärter och blomkål.