**Ferskt kjøtt, sursøt løksaus og rotgrønnsaker**

Dette er skikkelig norsk tradisjonsmat. Serveres som regel med grønnsakssuppe først, men jeg lager kun hovedretten her. Og serverer grønnsakene med. Syns ikke det er nødvendig med suppe først, men det er smak og behag. Denne retten serveres ofte med klot. Klot kan serveres i suppen eller ved siden av kjøtt og løksaus. Dette er ikke noe jeg er vant med, så det er også smak og behag. Vi har forskjellige tradisjoner her i landet.

Kokekjøtt som oksebog eller høyrygg trenger god tid og lav temperatur for å bli skikkelig mørt. Mange har tradisjon med elgkjøtt til denne middagen. Jeg bruker høyrygg av storfe her. Denne middagen serveres med kokte poteter

**Du trenger**

(Til 4 personer)

1 kg høyrygg

1.5 liter vann

1 ts salt

150 gram gulrot

150 gram kålrot

150 gram selleri-rot

**Sursøt løksaus**

2 ss smør

1 løk

3 ss hvetemel

Ca. 5 dl kjøttkraft

1 ss eddik, mer etter smak

2-3 ss sukker etter smak

Salt etter smak

**Slik gjør du**

Legg kjøttstykket i en kasserolle. Fyll på med vann til det dekket kjøttet. Kok opp uten lokk. Skum godt av i starten, slik at du får en klar kraft. Tilsett dalt og la kjøttet småputre/trekke under lokk i ca. 2 timer

Kutt opp grønnsakene i terninger. Ta ut ca. 7 dl kraft fra kasserollen. Ha grønnsakene i kasserollen med kjøttet. La trekke til grønnsakene er møre

Ha de 7 dl med kraft i en egen kasserolle. La koke inn til du har ca. 5 dl kraft. Da får du litt kraftigere smak på kraften

Smelt smør i en kasserollle. Kutt opp løken og la løken surre seg blank i smøret. Rør inn hvetemel og spe med kraft. La småkoke i 5-6 minutter. Smak til med eddik, sukker og litt salt.

Ta opp kjøtt og grønnsaker fra kasserollen. Kutt opp kjøttet i skiver og legg på fat sammen med grønnsakene

Da er det bare å servere med et dryss av persille