



# Kalvekæber med mos og gremolata

Opskriften på Kalvekæber med mos og gremolata er venligst udlånt af Mads Schytte (Tidl. Gastronom - nu <https://madogmonopolet.dk/>) Mad & Monopolet).

Opskrift af: Mads Schytte (Mad & Monopolet)

**Tilberedningstid:** Samlet tid: 2 timer og 30 min

**Antal personer:** 4

## Ingredienser

### Kalvekæber

- 1-2 kalvekæber per person
- 4 spsk. olivenolie
- 2 store løg
- 3 gulerødder
- 3 stængler blegselleri
- 2 fed hvidløg
- 50 g tomatpuré
- 1 l oksefond
- 10 hele peberkorn
- 10 laurbærblade
- 2 kviste timian
- 2 kviste rosmarin

### Kartoffelmos

- 500 g kartofler
- 50 g smør
- 1 dl opvarmet sødmælk
- Salt og friskkværnet peber

### Gremolata

- 1 bundt persille
- 2 fed hvidløg
- 1 citron
- Salt og friskkværnet peber



## Til denne ret anbefaler vi



**Barbera d'Asti, Cà Nova**

Viotti Vini

Piemonte, Italien

Varenr. 2370236





## Fremgangsmåde

*Opskriften er venligst udlånt af Mad & Monopolet. Mad & Monopolet er stiftet af den tidligere "Gastromand" Mads Schytte.*

### Kalvekæber

1. Varm en stor støbejernsgryde op med olivenolie, og brun kalvekæberne godt af.
2. Tag kæberne op og læg dem til side.
3. Hak løg, hvidløg, blegselleri og gulerødder og tilsæt dem.
4. Lad det brune godt af.
5. Tilsæt tomatpuré og lad det ligeledes brune godt af.
6. Tilsæt kæberne igen.
7. Krydderurterne samles i et tebrev - så er de lette at fiske op igen.
8. Tilsæt tebrevet, peberkorn og vin, og lad det koge ind et par minutter.
9. Tilsæt fond, til det dækker.
10. Nu skal det simre i mindst 2 timer, eller indtil kæberne er smeltende møre. Kæberne frigiver en masse smag, som bliver den lækreste sovs til din mos.
11. Begynd at forberede gremolata og kartoffelmos.

### Kartoffelmos

1. Kog kartoflerne uden salt i 15 min - de må ikke koge ud.
2. Varm mælken op og tilsæt smør.
3. Mos Kartoflerne. Brug gerne en moser eller en presser – ikke en elpisker, det gør mosen tung, og luften bliver slået ud af den.
4. Smag til med salt og peber.

### Gremolata

Hak hvidløg og persille grundigt og tilsæt revet citronskal samt salt og peber.