

## Biksemad med syltede rødbeder

### Til 4 personer

Biksemad ala Aamanns Etablissement.

Vær opmærksom på, at der gemmer sig en proces i køkkenet i forhold til, at biksemaden tilberedes med allerede tilberedt kød. Servér evt. med spejlæg, bearnaisesovs, HP-sovs og ketchup til.

### Biksemad

1 løg  
2 fed hvidløg  
400 g braiseret oksetykkam  
4 kviste timian  
1 kvist rosmarin  
200 g reduceret sovs fra braisering  
1 spsk. ketchup  
Citronsaft  
1 stor bagekartoffel  
50 g smør

### Syltede rødbeder

2 store rødbeder  
30 g salt pr. l vand  
1/2 l lagereddike  
500 g sukker  
1/2 l vand  
1 laurbærblad  
3 peberkorn  
2 stjerneanis  
2 allehånde

### Biksemad

Pil løg og hvidløgsfed og snit det fint. Skær kødet i tern. Skyl og aftør timian og rosmarin Varm olien op, og brun løg og halvdelen af det snittede hvidløg. Tilføj kød, og lad det få lidt farve.

Kom sovs, timian og ketchup i gryden, og kog let ind. Smag til med salt, peber og citronsaft.

Skær siderne af bagekartofflen, og skær den i 4 skiver på langs. Varm en pande op og tilføj smør, resten af det snittede hvidløg og rosmarin. Når smørret bruser op, tilføj da kartoffel og steg mør. Læg over på fedtsugende papir.

### Syltede rødbeder

Kog vand og salt op. Kog rødbederne møre i saltet vand, og flå skrællen af under rindende koldt vand. Kog en syltelage op af alle øvrige ingredienserne og lad koge i 10 minutter. Køl syltelagen ned. Skær rødbeder i fine tynde skiver, evt. på mandolinjern, og hæld den afkølede syltelage over. Lad sylte i min. 1 uge på køl før brug.

### Servering

Læg kartoffelskiverne på et fad eller tallerken, og fordel oksekødet over dem. Dæk med tynde skiver af syltede rødbeder som vist på billedet.

