

## Oppskrifter 7.2.2009 – Damenes aften hos Jan Ove

### **Cognac-gravet kalvefilet**

**200 g renskåret kalvefilet**

**50 g salt**

**40 g sukker**

**½ dl cognac**

**150 g veldig god brie**

**litt salat**

**80 g flotte aprikoser**

**1 dl vann**

**1 ss eddik**

**1 ts sukker**

**1 flak frossen butterdeig**

**1 egg**

**1 ts salt**

**Gravet kalv:**

Renskjær indrefiletten og legg den i en skål. Bland salt og sukker og strø et jevnt lag over fileten. Hell over cognac. Dekk fileten med plastfolie og legg et kilo sukker eller noe annet tungt oppå. Sett fileten i kjøleskapet og snu den etter et døgn. La den stå i to døgn om du klarer å vente.

**Syltede aprikoser:**

Kok opp vann, eddik og sukker, ha i aprikosene. la trekke 5 minutter og plukk ut de 4 fineste aprikosene til pynt. Mos resten og spe om ønskelig med litt olje for å få ønsket konsistens.

**Solsikkebrød:**

Kjevl butterdeigen litt ut på melet bord. Skjær den i snipper og pensle med egg. Dypp hver snipp godt ned i solsikkekjernene og strø over salt. Stekes i 10 minutter på 200 grader.

Skjær fileten i tynne skiver og server den sammen med et stykke godt moden brie og syltet sprikos samt solsikkebrød og litt salat. Denne retten tar noen dager å lage, men den gjør seg nesten helt selv og er vel verdt å vente på!

### **Drikke**

**Louis Moreau Chablis 2007**