

OKSESTEG I STEGESO

4 personer

1 stykke oksesteg bov, tykkam eller lign. (1-1½ kg)

3 fed hvidløg

2 gulerødder

2 små pastinakker

7 peberkorn sort

3 laurbærblade

3 dl rødvin

1 stilk rosmarin

En lille håndfuld frisk timian eller 2 spsk. tørret

25 g smør

Lidt mel

Sky fra stegesoen

Salt

Peber

Fløde



Grøntsager og urter klargøres ved at blive skyllet, skrælet og pillet. De skæres ud i grove stykker, og lægges i bunden af stegesoen. Kødet brunet godt af på en brændvarm pande i lidt olie og lægges oven på grøntsagerne. Tilsæt dine urter, laurbærblade, peberkorn og rødvin i stegesoen, læg låg på og sæt det hele i en kold ovn, og skru op til 160° og lad kødet simre i 3-3,5 timer.

Når tiden er gået tages stegesoen ud, skyen filtreres fra for sig selv, og bliver brugt til sauce. Kødet bør nu være meget mørt, og er lige til at skære ud/plukke fra hinanden. Hæld gerne et par skefulde sky over kødet, lige inden servering. Hold eventuelt stegen varm i ovnen til saucen og tilbehøret er klart

Hurtig sauce

Smelt smør i en gryde, tilsæt mel og pisk grundigt - det skal ikke klumpe. Hæld lidt sky i ad gangen mens der piskes indtil du opnår den ønskede konsistens. Smag til med salt, peber og eventuelt lidt ekstra fond/rødvin. Tilsæt gerne lidt fløde for glædens skyld